



FILODEJ TARTELETTER MED KYLLING, ASPARGES, FORÅRSLØG OG ÆRTESKUD

12 STK

Tarteletterne er knasende sprøde og lækre - og ikke mindst nemme at lave.

Tid: 60 min.

INGREDIENSER

TARTELETTER

6 plader filodej
50 g smeltet smør

FYLD

Asparges, den træede del
Forårsløg, top og bund
550 g brystfilet
1/2 liter vand
1 spsk. hønsebouillon pulver
1 persillekviste
1 laurbær
3 peberkorn
2 tsk. salt

1 bdt. grønne asparges
1 bdt. forårsløg
1/4 liter suppe
1/2 dl hvedemel
200 g creme fraiche 38%
Salt og peber
1 bdt. ærteskud

TILBEREDNING

Skær hver filodej plade i 8 lige store firkanter. Læg 4 små plader som stjerne oven på hinanden og pensl med smeltet smør. Læg/tryk de fire små plader ned i en muffinsform. Bag dem ca. 6 min. ved 200°C, til de er sprøde og gyldne. Afkøl på rist.

Bræk den træede del af aspargesene og gem stykkerne til suppen. Rens forårsløgene og skær top og bund af. Gem også det til suppen. Læg kyllingefileterne i en gryde, hæld vandet over og bring det i kog. Skum godt og tilsæt persille, forårsløg, asparges, laurbær, peberkorn og salt. Lad kyllingen simre ca. 10 min., sluk for varmen og lad den stå 5 min. Si suppen og kog ind til det halve.

Snit asparges og forårsløg i skrå mundrette stykker. Kog dem 1 min. i suppen og si dem fra. Pisk mel og creme fraiche sammen til en jævning. Kom det i suppen, mens der piskes og kog saucen godt igennem. Smag til med salt og peber.

Pluk kyllingefileterne i mindre stykker. Vend asparges, forårsløg og kylling i saucen. Smag til og fordel stuvningen i de lune filodej tarteletter. Pynt med ærteskud og server straks.

TIP

Varier grøntsagerne efter årstiden og hvad der måtte være i køleskabet.