



M unkebo **M** and **M** ad, der simrer

20. september 2018

Forret

Små tarteletter med kylling og hvide asparges (4 personer).

Det skal du bruge:

1 pakke færdig butterdej eller færdige tarteletter, 16 små muffinforme i silicone.

Fyld:

Ingredienser: 2 kyllingebryster, i alt 240 g, 3 laurbærblade, 6 peberkorn.

Sauce:

Ingredienser: 50 g smør, 1 dl hvedemel, 3 dl sødmælk, lidt kogelage fra kyllingerne, 250 g hvide asparges.

Hvis du selv laver tarteletterne, skal du starte med at tømme butterdejen op (se anvisningen på pakken). Skær butterdejen ud, og kom den i 8 muffinforme. Tryk dejen fast i formene, skær kanten til, prik med en gaffel og sæt en form magen til oveni, så tarteletten holder formen under bagningen.

Bag tarteletterne i 10 minutter i en 200 grader varm ovn, fjern den inderste form, og bag videre i 8 minutter til de er sprøde og gyldne.

Hvis de skal gemmes, så afkøl dem, og opbevar dem i en kagedåse.

Kog kyllingebrysterne i vand med laurbærblade og peberkorn i 10 minutter, til kødet er færdigkogt. Lad det køle af i lagen.

Smelt smørret i en lille gryde, rør mel i til en melbolle, hæld mælk på, og rør det til en tyk masse. Tilsæt kogelagen lidt ad gangen, og rør godt, til du har en god, tyk opbagt sauce.

Skræl de hvide asparges og skær dem i 3 cm lange stykker. Blanchér dem i spilkogende vand i 2-4 minutter, afkøl dem straks i iskoldt vand, og dup dem tørre.

Skær kyllingekødet i mundrette bidder og vend det og aspargesene i saucen. Lun det godt igennem og smag til med salt og peber.

Anret fyldet i de lune tarteletter, drys med persille og peber, og server straks.

