



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. august 2013

Forret

Tarteletter med høns i asparges (til 12 personer - ca. 25 stk.).



Ingredienser:

1 høne eller kylling (ca. 1600 g), 1 l vand, 2 zittauerløg i grove stykker (ca. 175 g), 2 gulerødder i grove stykker (ca. 150 g), 2 porrer i grove stykker (ca. 350 g), 3 hele nelliker, 3 laurbærblade, 2 dåser fine asparges-snitte (ca. 860 g), 60 g smør, 60 g hvedemel (ca. 1 dl), 4 dl suppe fra hønen, 2 tsk. groft salt, friskkværnet peber, 25 tarteletter, brøndkarse (til pynt).

Tag indmaden ud af hønen, rens og skyl den godt. Bring høne og vand i kog i en stor gryde. Skum suppen og tilsæt resten af ingredienserne. Kog suppen ved svag varme og under låg i ca. 45 min. Tag kød og grønsager op. Si suppen og skum fedtet af - du skal bruge 4 dl suppe. Lad hønsekødet køle lidt af og riv det i trevler - med 2 gafler.

Hæld aspargesene til afdrykning i en sigte - gem vandet (ca. 4 dl). Smelt smørret i en tykbundet gryde ved jævn varme. Tilsæt melet under kraftig omrøring i ca. 2 min. Tilsæt aspargesvand og bring opbagningen i kog. Tilsæt suppe fra hønen og bring stuvningen i kog. Vend hønsekød, asparges, salt og peber i. Kog stuvningen ved svag varme og under forsigtig omrøring i ca. 2 min. Smag til.

Lun tarteletterne efter anvisningen på emballagen. Hæld ca. 3/4 dl høns i asparges i hver tartelet. Pynt med brøndkarse og server straks.