



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Forret - anvendt 20. november 2014

**Tarteletter med kylling, svampe, ærter og basilikum
(opskrift til 4 personer).**



Ingredienser:

400 g kyllingeinderfilet, 250 g svampe, 1 løg (60 g), 2 fed hvidløg, olivenolie, 2,5 dl madlavningsfløde, 200 g edamame bønner eller frosne, optøede ærter, 1/4 bundt purløg (1/2 dl), 1/4 bundt basilikum (1 dl), salt, sort peber, evt. karry, 12 tarteletter.

Skær kyllingekødet i mindre stykker (ca. 2-3 cm). Rist kyllingestykkerne af på panden, tilsæt evt. 2 tsk. karrypulver, når kyllingen ristes af.

Skær svampene i mindre stykker og snit løg og hvidløg fint. Brun det godt af på en varm pande i olivenolie i 2-3 minutter, krydr med salt og peber.

Tilsæt fløden og lad den koge ind til en let cremet sovs og tilsæt edamame bønnerne / ærterne.

Lun tarteletterne i forvarmet ovn på 185 grader i 6-7 minutter.

Snit purløg og basilikum groft og vend det sammen med kyllingen, smag til med salt og peber.

Anret de varme tarteletter med kyllingefyldet på et fad eller tallerkener.