

FORRET

Tarteletter med kylling & asparges.

Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 300 gr. *Kylling (inderfilet)*
1 ds. *Aspargessnitter*
1 pk. *Tarteletter*
1 stk. *Bouillonterning*
1 potte *Persille*
3 spsk. *Mel*
30 gr. *Margarine*
Salt og peber

Fremgangsmåde: Skyl kyllingestykkerne og skær dem i tern/skiver på ca. 1 cm. Svits dem let i lidt olie på en pande uden de tager farve. Knus bouillonterningen og kom den i 0,5 ltr. vand, hæld det over kyllingestykkerne, tilsæt også vandet fra aspargesstykkerne. Lad det småsimre i godt 10 min. sæt en trådsigte over en skål skål og sigt kyllingestykkerne fra så suppen havner i skålen og er klar til stuvningen.

Smelt margarinen i en lille gryde og rør melet i til det samles. Tilsæt så suppen, lidt ad gangen, under kraftig omrøring, ved ikke for stærk varme. (Gem overskydende suppe) Lad det koge op i godt 1 minut, tilsæt kyllingestykker og asparges, varm det godt igennem og smag til med salt og peber.

Lun tarteletterne i ovnen, de må gerne tage lidt farve, server dem med fyld og drys med frisk grofthakket persille på toppen.