

TARTELETTER MED KYLLINGEFILET

Der findes nærmest ikke noget bedre end tarteletter med lækker fyld, og her er de lavet med kyllingefileter, så det er ekstra nemt at gå til. Opskriften giver en stor portion, så der er nok til mange, men fyldet kan også sagtens fryses ned til en anden dag, hvor tartelet-lysten melder sig.

•

Til

- 1 ½ kg kyllingefilet
- lidt smør til stegning
- 3 ds aspargessnitte (430 g i hver, 270 g uden luge)
- 1 terning hønsebouillon
- 4 dl vand
- 100 g smør
- 8 spsk hvedemel
- 400 g gulerødder
- 200 g ærter
- salt
- peber
- lidt persille (frisk)
- 24 tarteletter

Skær kyllingefileterne i passende bidder, og steg dem i en stor gryde sammen med lidt smør. Si lagen fra aspargesene, og kom lagen op i gryden til kyllingen. Kom aspargessnitte op i en skål, og sæt dem til side til senere.

Tilsæt bouillon og vand i gryden, og lad det koge op. Lad kyllingen koge i ca. 15 minutter. Tag kyllingen fra, og sæt væsken til side.

Skræl gulerødderne, og skær dem i små terninger.

Smelt smørret i en ny gryde, og rør hvedemelet i, til du har en melbolle. Tilsæt væsken lidt ad gangen, mens du pisker godt. Lad det koge op, og tilsæt så gulerod, asparges og kyllingestykker. Lad det koge, til gulerødderne er færdige (ca. 5-8 min.). Tilsæt de frosne ærter, og varm dem godt igennem.

Smag til med salt og peber, og hold fyldet varmt, mens du varmer tarteletterne i ovnen efter anvisningen på pakken.

Anret fyldet i tarteletterne, og pynt med lidt frisk persille inden servering.

