

SMÅ TÆRTER MED KYLLING

Super lækre tærter med kylling i små forme, så de f.eks. passer perfekt i madpakken eller på tapasbordet. Tærterne kan sagtens fryses ned, så lav endelig en ordentlig portion, for de smager bare dejligt.

Til

Tærtedej

- 150 g fuldkornshvedemel
- 300 g hvedemel
- 1 tsk salt
- 225 g smør (stuetemperatur)
- 2 spsk vand (koldt)

Fyld

- 250 g champignoner
- 1 løg
- 4 forårsløg
- 2 stk kyllingebryster
- olie
- salt
- peber
- 2 tsk timian
- 4 æg
- 1 ½ dl fløde
- 150 g revet ost

Bland fuldkornshvedemel, alm. hvedemel og salt i en skål. Skær smørret i tern, og kom det ned i melet. Ælt smørret godt ud i melet, og saml dejen med lidt vand. Stil tærtedejen på køl, imens du laver fyldet.

Rens champignon, skær dem ud i kvarte, og svits dem på en pande. Snit løg og forårsløg, og kom dem på panden med de brunede svampe. Lad det svitse lidt, og kom det så over på en tallerken.

Skær kyllingen ud i små tern, og steg dem i lidt olie på den samme pande, indtil de er gennemstegte. Krydr med salt, peber og

timian. Kom champignon, løg og forårsløg tilbage på panden, og bland det godt sammen. Tag panden af varmen, og lad kød og grøntsager køle af, imens du former tærtebundene.

Pisk æg og fløde sammen, og stil det til side.

Del tærtedejen i det ønskede antal tærter, og tryk hver klump ud i små forme – jeg brugte ramekin-forme på 8 cm. Forbag dem i 5-10 minutter ved 200 grader.

Fordel fyldet i hver tærte, og hæld så æggeblandingen henover. Drys til sidst med ost. Bag tærterne færdigt i 15-20 minutter ved 200 grader.

Server dem lune eller kolde.

