



FORRET

Tarteletter m. kylling og asparges.

Ingredienser:

Antal personer: 4

1 pk..	Tarteletter tynde
1 ds.	Aspargessnitter
400 gr.	Kyllingekød (bryst el. inderfilet)
½ pk..	Bacon
1 stk.	Bouillonterning (grønsag)
1 stk.	Løg lille finthakket
1 – 2stk.	Laurbærblade
50 gr.	Margarine
50 gr.	Mel
	salt og peber

Fremgangsmåde: Skær bacon i 1 – 2 cm. brede stykker (inden de tages ud af pakken), skil dem ad og steg dem gyldne på en pande og læg dem på køkkenrulle for affedtning. Læg kyllingekødet i en lille gryde, hæld vand på så kødet er dækket, tilsæt derpå væden fra aspargessnitterne, knus terningen, tilsæt den, det finthakkede løg og laurbærblade, samt lidt salt og peber. Lad det småsimre i 20-30 min. Smelt margarinen i en anden gryde, rør melet i, når det er rørt godt sammen tilsættes suppen lidt ad gangen, (husk at fjerne laurbærblade), til sovsen får en passende tykkelse. Kødet skæres eller rives i mindre stykker, asparges halveres hvis de er store. Det hele kommes i sovsen. Tarteletterne lunes i ovnen lige inden serve-ringen, fyldet fordeles i dem og pyntes med den sprøde bacon. Normalt pyntes tarteletter med tomat eller agurk, men hvorfor gøre som »de andre«?