

FORRET

Tarteletter med hamburgryg

Ingredienser:

Antal personer: 4

8 stk.	Tarteletter tynde
Ca. 200 gr.	Hamburgryg
2 stk.	Gulerødder
3 stk.	Forårsløg
½ dl.	Mælk
50 gr.	Margarine
3 tsk.	Mel

Fremgangsmåde: Skær hamburgryggen i ca. 8 mm. skiver, derefter i strimler og tern. Tag en frysepose, kom 1 spsk. olie, en ½ tsk. salt og 1 tsk. brun farin i og bland det godt sammen. Kom kødternene i og ryst det hele godt sammen. Ternene lægges på en bageplade med bagepapir og sættes i en 200° varm ovn. Når ternene får en lille smule farve vendes lidt rundt i dem, så de bliver nogenlunde ensartede. Skal ikke steges, blot ristes en smule.

Gulerødder snittes på mandolinjern i små stykker, forårsløg (det hvide stykke) i 5 m/m. skiver, kom begge dele i en lille gryde, hæld vand på så det dækker og kog i 5-6 min., lad det stå i kogevandet i et ca. 1 kvarter. Tag en skål, sæt en si over og kom grønsagerne i, gem kogevandet til saucen.

Smelt margarinen i en lille gryde, tilsæt mel og rør det godt sammen, kom mælken i og kog op, tilsæt så kogevandet, lidt ad gangen, til det får den rette tykkelse, skal ikke være for tyk. Smag til med salt og peber. Når tykkelsen er passende vendes grønsager og kød i og varmes igennem.

Lun tarteletter i ovnen, så de bliver pænt brune, kom fyldet i, pynt toppen med lidt fintklippet grønt evt. fra forårsløgene og server.