

# Tarteletter - med høns i asparges

14-16 stk.

## Ingredienser:

- 1 høne eller stor kylling
- 1 liter vand
- 2 store løg i grove stykker
- 2 gulerødder i grove stykker
- 2 porrer i grove stykker
- 3 hele nelliker
- 3 laurbærblade
- 1 tsk. groft salt

## Opbagt sovs:

- 2 dåser afdryppede aspargessnitter
- 50 gr. smør
- 60 gr. hvedemel
- 2½ dl. madlavningsfløde
- 1½ tsk. salt
- friskkværnet peber
- tarteletter



## Pynt:

- brøndkarse, agurkeskiver, tynde tomatbåde, persille – eller lidt af det hele 😊

*Rens og skyl kyllingen godt. Bring vandet i kog i en stor gryde og læg kyllingen i. Kog op igen, skum suppen og tilsæt resten af ingredienserne. Kog suppen ved svag varme og under låg i ca. 45 minutter. Tag kød og grøntsager op. Si suppen og skum fedtet af - du skal bruge ca. 3-4 dl. suppe. Lad kødet køle lidt af og riv det i trevler - med 2 gaffler.*

*Smelt smørret i en tykbundet gryde ved jævn varme. Tilsæt melet under kraftig omrøring i ca. 2 minutter. Tilsæt aspargesvand og bring opbagningen i kog. Tilsæt ca. 3 dl suppe fra kyllingen og madlavningsfløde og bring stuvningen i kog. Vend kyllingekød, asparges, salt og peber i. Kog stuvningen op ved svag varme og under forsigtig omrøring i ca. 2 minutter og smag til.*

*Lun tarteletterne efter anvisningen på emballagen. Hæld ca. ¾ dl. af blandingen i hver tartelet. Pynt med det grønne og server.*

*God appetit!*