

TARTELETTER MED HØNS I ASPARGES

4 personer

3 kogte kyllingebryst
40 g smør
4 spsk. hvedemel
4 dl mælk
3 dl kogevand
Salt
Peber
200 g hvide asparges

Kogt kyllingebryst:
3 stk. kyllingebryst
1 grøntsagsboullionterning
1 gulerod
1 løg
Peberkorn
Salt
Laurbærblade

Kyllingebrysterne koges i en gryde i 20 min. med grøntsagsbouillon, gulerod og løg i grove tern, peberkorn, salt og laurbærblade. Gem 3 dl af kogevandet til sovsen.

Smelt smør i en gryde og pist mel i til en melbolle. Pisk derefter mælk i, lidt efter lidt til saucen er helt jævn. Kog op og lad saucen koge igennem 1-2 minutter under omrøring og smag til med salt, peber og juster konsistensen med kogevand fra kyllingebrystet.

Skær hønsekødet i tern, dræn asparges og kom det i saucen.

Lun tarteletterne i ovnen.

Fyld de lune tarteletter med sauce og pynt med persille eller brøndkarse og kværn sort peber over, samt et lille drys flagesalt.

