

Tarteletter med kylling i asparges

4 stk tarteletter

Ingredienser

550g (ca.) stegt kylling i tern eller strimler

3 dl. bouillon

300 g fine aspargessnitter

20 g smør

20 g hvedemel

Salt, peber

Pynt brøndkarse.

4 stk tarteletter

Tilberedning

Hæld aspargesene til afdrypning i en sigte - gem vandet (ca. 4 dl).

Smelt smørret i en tykbundet gryde ved jævn varme. Tilsæt melet under kraftig omrøring. Tilsæt aspargesvand og bring opbagningen i kog. Vend kyllingekød, asparges, salt og peber i. Kog stuvningen ved svag varme og under forsigtig omrøring i ca. 2 min. Smag til.

Lun tarteletterne efter anvisningen på emballagen. Hæld ca. $\frac{3}{4}$ dl kylling i asparges i hver tartelet.

Pynt med brøndkarse og server straks.



<h2>Har du netop spist en hel kylling</h2>
- så pluk kyllingkød fra skroget og brug det til tarteletter.