

Tarteletter med høns i asparges



Antal

12 Portioner (forret), ca. 25 stk.

Ingredienser

1 høne eller kylling (ca. 1600 g)

1 liter vand

2 zittauerløg i grove stykker (ca. 175 g)

2 gulerødder i grove stykker (ca. 150 g)

2 porrer i grove stykker (ca. 350 g)

3 hele nelliker

3 laurbærblade

1 tsk groft salt

2 dåser fine aspargessnitter (ca. 860 g)

60 g smør

60 g hvedemel (ca. 1 dl)

4 dl suppe fra hønen

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

25 tarteletter

Pynt

brøndkarse

Fremgangsmåde

Tag indmaden ud af hønen, rens og skyl den godt. Bring høne og vand i kog i en stor gryde. Skum suppen og tilsæt resten af ingredienserne. Kog suppen ved svag varme og under låg i ca. 45 min. Tag kød og grønsager op. Si suppen og skum fedtet af - du skal bruge 4 dl suppe. Lad hønsekødet køle lidt af og riv det i trevler - med 2 gaffler.

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 i ca. 2 min. Tilsæt aspargesvand og bring opbagningen i kog. Tilsæt suppe fra hønen og bring stuvningen i kog. Vend hønsekød, 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 høns i asparges i hver tartelet. Pynt med brøndkarse og server straks.

Tip: Du kan fryse resten af suppen.