



Tarteletter - høns i asparges

Opskriften på tarteletter er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastronom - nu [target="_blank" href="https://madogmonopolet.dk/">target="_blank" href="https://madogmonopolet.dk/"](https://madogmonopolet.dk/)Mad & Monopolet).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid:
Antal personer: 4

Ingredienser

Kylling og fond

- 1 kylling - gerne økologisk
- 5 laurbærblade
- 10 hele peberkorn
- 3 gulerødder
- 3 stengler blegselleri
- 1 porre
- 1 løg
- 1 kvist timian
- 1 kvist rosmarin
- 2 spsk. smør
- 2 spsk. mel
- 0,5 l letmælk
- 0,5 l hønsefond

Tarteletfyld

- 10 stk. hvide asparges (helst danske)
- 10 stk. grønne asparges (helst danske)
- 2 tomater til pynt
- Et lille bundt persille til pynt
- Friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere



Til denne ret anbefaler vi



Pinot Blanc
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1476736



Lolo Albariño
Paco & Lola
Galicien, Spanien
Varenr. 3176636



Riesling J.R. Trocken Gutswein
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4262936



Grüner Veltliner, Kamptal Terrassen
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4420936





"Gastromand" Mads Schytte.

[Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på tarteletter her.](#)

Kylling og fond

- Brug en stor gryde og sæt kyllingen til at koge i usaltet vand.
- Lad den koge, indtil den er mør (ca. 1,5 time afhængig af størrelsen).
- I starten skal du være meget omhyggelig med at skumme urenheder fra!
- Når den er færdig, skal du meget nemt kunne pille kødet af kyllingen.
- Lad kyllingen køle lidt af og pluk den så.
- Tilsæt grøntsager, laurbærblade og peberkorn til suppen sammen med skroget.
- Nu lader du det hele simre i et par timer.
- Være omhyggelig med at fjerne fedtet.
- Jo mere du reducerer, jo mere koncentreret bliver den.
- Du skal ca. have 0,5-0,7 liter ren fond, når du er færdig.
- Til sidst smager du den til med salt.

Tarteletfyld

- Smelt smør i en stor gryde ved middelhøj varme og tilsæt mel.
- Rør det godt sammen.
- Tilsæt fond lidt af gangen og rør godt til.
- Tilsæt nu mælken og fortsæt med at røre.
- Det skal koge godt igennem, ellers kan det smage af mel.
- Imens blancherer du dine asparges i letsaltet vand i ca. 3 min.
- Skær dem ud og tilsæt dem sammen med kyllingen og lad det hele koge igennem et par minutter.
- Varm tarteletterne i ovnen og anret dem på et fad
- Pynt med tomatbåde, friskhakket persille og friskkværnet peber.