

Torsdag:

Tarteletter med sommergrønt

Tartelettfyld

600 gr. skinke (evt. hamburgerryg fra i går)
1 bdt. asparges
½ kg. ærter (ca. 150 gr. bælgede ærter)
4 stk. sommergulerødder
1 håndfuld persille

20 gr. smør
20 gr. hvedemel
½ l. hønsebouillon
Fuldkornstarteletter til 4 pers.

Fremgangsmåde: Skinken skæres i tern, det træge af aspargesene i bunden knækkes af og de skæres i mundrette stykker, ærterne bælgges og gulerødderne skrælles og skæres i små firkanter. Hønsebouillonens koges forsigtigt op, gulerødderne koger med et par minutter og tages op, herefter gives først aspargesene og efterfølgende ærterne en kort blanchering i bouillonens og tages op. I en anden gryde smeltes smør og mel tilsættes under omrøring. Lav en klassisk smørbolle og tilsæt nu den varme hønsebouillon lidt ad gangen, imens du pisker, så der ikke kommer klumper. Smag til med salt og peber og tilsæt skinke og grøntsager. Imens grøntsagerne varmes i saucen, lunes tarteletterne. Smag fyldet til igen og server i de lune tarteletskaller med et drys persille.

