

Tarteletter

Opskrift til 10 styks

Tiden er angivet for selve fyldet til bundene. Bundene tager 90 minutter at lave. Så hvis du køber bunde, har du super nemme tarteletter klar på 20 minutter

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

Tarteletbunde (hvis ikke du køber dem)

- 2 tsk. salt
- 350 g hvedemel
- 150 g grovmel (jeg brugte grahamsmel)
- 75 g smør
- 2 spsk. citronsaft
- 2 dl vand
- Til udrulning: 210 g smør

Fyld

- 500 g kyllingebryst + vand til kogning + 1 bouillonterning
- 1 spsk. smør
- 3 spsk. hvedemel
- 4 dl mælk, gerne sødmælk (men havredrik kan også sagtens bruges)
- 3-4 dl kogevand fra kyllingen
- 200 g hvide asparges (på glas)
- godt med salt og peber

Toppings:

- Agurk, tomat, ekstra peber, frisk persille

Sådan gør du

Tarteletbunde

1. Start med at lave dine tarteletbunde: smelt smør i en gryde, ikke så det koger – men blot lige så det smelter
2. Kom smør, salt, mel, citron og vand i en skål og ælt dejen godt rundt

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

3. Tag de 210 g smør ud til udrulning, drys lidt mel på et bord, kom smør på bordet og bank det ud til en tynd firkant (jeg brugte en kagerulle til at banke), sørg for at smøren ikke hænger fast til bordet, drys lidt ekstra mel hvis det er nødvendigt
4. Ved siden af smøren, drys du igen lidt mel og ruller nu dejen ud til en stor firkant (næsten dobbeltstørrelse af smøren)
5. Læg smør oven på dejen og fold dejen ind over, så smør er dækket, rul forsigtigt ud - uden at smøren titter frem
6. Kom dejen på køl i 20 minutters tid
7. Tag dejen ud og rul den forsigtigt lidt aflang, nu skal den foldes. En tredjedel ind over midten, og den anden tredjedel ind over igen, så der er 3 lag. Rul forsigtigt ud igen, så størrelsen bliver som inden du rullede
8. Sæt igen på køl 20 minutter og rul endnu engang. Hvis du har god tid og tålmodighed, fortsætter du et par gange endnu. Jeg stoppede her, og det fungerede fint
9. Tag nu noget frem du kan udstikke med, jeg brugte en almindelig kaffekop - stik nogle runde cirkler ud af dejen, kom dem i muffinsforme og pres dejen godt op af siden . På nuværende tidspunkt vil jeg begynde at lave fyldet til tarteletterne, så det passer med timing. Jeg vil sætte kyllingen over til kog nu!
10. Tag en klump sølvpapir, bagepapir eller noget andet og kom ned i formene (så siderne ikke falder sammen af tarteletten) - papiret tager du selvfølgelig bare op igen når de er bagte. Giv dem ca. 20 minutter ved 180 grader

Fyld

1. Start med at sætte vand over i en stor gryde, når det koger - kom kyllingebryst og bouillonterning i, lad det koge i 10 minutters tid og tag så kyllingen op af vandet (lad blot vandet blive i skålen)
2. I en anden gryde kommer du smør og mel, og rører godt rundt imens du varmer forsigtigt op. Tilsæt mælken lidt a gangen imens du rører, så klumperne røres ud
3. Tilsæt noget af kogevandet, saucen bliver tykkere og tykkere, så tilsæt mængde så den har den konsistens du ønsker
4. Skær kyllingen og asparges ud i mindre stykker og kom i saucen, når den har den konsistens du vil have, kom også lidt af vandet fra glasset med
5. Smag til med salt og peber
6. Server din høns i asparges i dine lune tarteletbunde, og pynt evt. af med agurk, tomat og friske krydderurter samt et drys salt og peber