

Tarteletter med høns i asparges



6 personer

Fyld

1 stor landkylling, 1600 g
2 gulerødder
2 løg
½ knoldselleri
Suppevisk af laurbær, timian og persillestilke
Ekstra koncentreret kyllingebouillon
2 spsk smør
2 spsk mel
1 dl fløde
1 dåse gode asparges, gerne spanske
Lidt sherryvinaigre
Salt og peber

Tarteletter

400 g mel
10 g salt
80 g smeltet usaltet smør
Saft af ½ citron
2 dl vand
260 g smør til udrulning

Fyld

Kog kyllingen med de istandgjorte urter og suppevisken til den er mør. Køl den af, pluk alt kødet fra og skær det i mindre stykker.

Kom skroget tilbage i suppen og kog yderligere en times tid. Si suppen, og den kan koges yderligere ind og smag den til. Smager den ikke af nok, kan den hjælpes med lidt koncentrat. Lav en lys opbagning af smør og mel og spæd med hønsefonden og lidt af aspargesvandet mens der piskes. Tilsæt fløde og kog stuvningen godt igennem til den har en passende konsistens, hverken for tyk eller for tynd. Kom hønsekødet ved samt asparges, som er skåret i mindre mundrette stykker. Smag til med salt og peber og en anelse sherryvinaigre.

Kom stuvningen i lune tarteletter og server øjeblikkelig.

Hvis man er helt vild, kan man bage sine egne tarteletter af butterdej.

Tarteletter

Bland mel og salt med vand, smeltet smør og citronsaft. Ælt dejen godt igennem og lad den hvile lidt.

Sørg for at smørret til udrulningen og dejen har nogenlunde samme konsistens. Bank smørret ud til en firkant, som flades lidt ud. Drys med lidt mel, så går det nemmere. Rul dejen ud til en firkant lidt større end smørret. Rul alle hjørner af dejen ud, så den er tykkes på midten.

Læg smørret midt på dejen og fold hjørnerne op omkring, så smørret er helt lukket inde. Læg dejen på køl i 10 minutter.

Rul den derefter ud i en rektangel. Vær forsigtig, så smørret ikke titter frem. Skulle det ske, så drys med lidt mel. Nu skal dejen have en "omgang". Fold 1/3 af dejen ind mod midten. Den sidste trediedel foldes indover, så der ialt er tre lag. Læg dejen på køl i ½ time. Giv dejen endnu 3 omgange med hvil i køleskabet ind imellem. Herefter kan den rulles ud og bruges efter ønske.

Til tarteletter fores tarteletforme med stykker af udrullet butterdej. Kom lidt folie ovenpå dejen og hæld tørrede bønner eller lignende ned i formene, så dejen ikke hæver for meget op. Bag tarteletterne ved 200°.

Kilde: Spise med Price på DR1

10.09.2010