

Tarteletter med kyllinge / svampestuvning

- en god forret



3 portioner:

Fremstilling af tarteletbunde:

2 ruller færdiglavet butterdej
1 sammenpisket æg + 1 spsk vand
en udstikkerring 10 cm i diameter
en udstikkerring 6 cm i diameter



Rul en pakke butterdej ud og læg den med bagepapiret nedad. Pensel overfladen med sammenpisket æg blandet med lidt vand. Rul den anden butterdejspakke ud og placer dejsiden lige oven på den første, så du nu har en tyk plade butterdej. Træk bagepapiret af den øverste dej og giv dejen et let rul med en kagerulle.

Udstik 6 rondeller med en udstikkerring 10 cm i diameter og udstik derefter midterstykket i 3 af disse med en udstikkerring 6 cm i diameter. Pensel de hele rondeller langs kanten med æggeblandingen og placer de udstukne ringe oven på, så de danner en kant.

Prik midten af tarteletterne med en gaffel, så bunden ikke hæver så meget op. Pensel toppen med æggemassen, men pas på det ikke løber ned ad siderne, for så vil dejen have svært ved at hæve.

Bages midt i alm. ovn ved 200 grader i 20 minutter.



Flotte store butterdejs tarteletbunde

Svampestuvning:

2 kyllingebrystfilet (ca 340 gr.)
olie til stegning
1 lille løg
1 fed hvidløg
200 gr champignon
ca 50 gr sorte trompetsvampe, brug evt. 15 gr tørrede udblødte
1/2 dl portvin
2 tsk hvid eller rød balsamicoeddike
1 1/4 dl hønsefond
1 dl piskefløde
1 spsk finthakket persille
salt og peber
jævnes evt. med maizena
finthakket persille til pynt

Pil og hak løg og hvidløg og sæt det til side.
Udskær kyllingekødet i mundrette stykker, krydr med salt og peber, brun det af, og sæt det til side.

Skær svampene i mundrette stykker og sauté dem i olie på samme pande, til væden damper af og de tager farve. Tilsæt lidt ekstra olie hvis det er nødvendigt.

Kom løg og hvidløg på panden og sauté videre, til løgene er klare. Tilsæt portvinen og balsamicoeddiken, og kog ind til det halve. Hønsefond og persille på, og kom kyllingekødet tilbage på panden. Lad det simre stille og roligt, til kødet er gennemstegt.

Kom derefter fløden ved, bring saucen op til kogepunktet, og smag til med salt og peber.

Jævn eventuelt med lidt maizena og fyld massen i tarteletbundene, drys med hakket persille og server straks.



Tartelet med kyllinge / svampestuvning