

# Tarteletter med fasan og skorzonerrødder

## Mandag 3.december 2012

### Ingredienser

#### Sauce

25 gr. smør

1/4 l. fond

1/4 l piskefløde

2-3- spsk. mel

Salt, peber

10 skorzonerrødder

750 gr. kogt  
fasankød

Tarteletter

### Fremgangsmåde

Skorzonerrødderne skrælles og kommes i mælk eller vand med meget citron.

Rødderne bliver brune lynhurtigt, så det er vigtigt at få dem lagt i mælk eller citron.

Skær rødderne i ca. 2-3 cm lange stykker og kog dem, der må gerne være lidt bid i dem.

#### Saucen

Smelt smørret og kom mel i bag det igennem tilsæt fond og fløde.

Skær fasankødet i passende stykker.

Kom det i saucen kog det godt igennem.

Tilsæt skorzonerrødderne og smag til med salt, peber og evt. lidt hønsebouillion.

Fyldes i tarteletterne lige før servering og drys med hakket persille og evt. lidt paprika.