

Tarteletter med fasan og skorzonerrødder

Mandag 4. november 2019

Ingredienser

Sauce

25 gr. Smør
2-3- spsk. mel
1/4 l. fond
1/4 l piskefløde
Salt, peber

skorzonerrødder
ca. 6-8 stk.
250 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.