

Tarteletter med krebsehaler og forårsløg

Mandag 9. december 2013

Ingredienser

2 bdt. forårsløg
300 gr. krebsehaler
½ dl. hakket dild
citronsaft
Salt, peber

Sauce

30 gr. fedtstof
30 gr. mel
1 dl. fløde
2 dl fisk eller hønseboullion eller
2 dl. vand og boullion terning

Pynt

Brøndkarse

Fremgangsmåde.

Skyl og rens forårsløgene skær dem i 3-4 cm lange stykker og blancher dem i kogende vand 1-2 minutter.

Smalt smørret i en gryde tilsæt melet og varm det godt igennem.

Tilsæt derefter vand/boullion og fløde og kog sauce godt igennem under omrøring.

Tilsæt krebsehaler , forårsløg . Varm godt igennem og smag til med citronsaft, salt og peber .

Til slut det hakkede dild.

Fordel fyldet i tarteletterne og pynt med brøndkarse