

# Krydrede mini oksedeller

## Mandag 25. november 2019

### Ingredienser

800 gram oksekød  
2 små løg  
2 æg  
3 tsk. Salt  
2 tsk. Pebermix  
1 tsk. Garam masala  
1 dl. Mælk  
1 bøtte feta  
1 rød peber  
Olie, smør til stegning

### Tarteletfyld

1 høne eller kylling  
1 liter vand  
2 zittauerløg i grove stykker  
2 gulerødder i grove stykker  
2 porrer i grove stykker  
3 laurbærblade  
1 tsk. groft salt

### Opbagt sovs

2 dåser aspargessnitter  
50 gr. smør  
60 gr. hvedemel (ca. 1 dl)  
1½ tsk. groft salt  
friskkværnet peber  
2 dl piskefløde  
20 tarteletter

### Fremgangsmåde.

Hak løget fint eller riv det.

Rød peber skæres i små fine tern.

Klem fetaen i lift mindre stykker.

Alle delene røres i farsen, lad farsen trække 15 minutter før stegningen

Steg små frikadeller i en blanding af olie og smør.

Bring høne og vand i kog i en stor gryde.

Skum suppen og tilsæt resten af ingredienserne. Kog suppen ved svag varme og under låg i ca. 45 min.

Tag kød og grøntsager op. Si suppen og skum fedtet af, der skal bruges ca. 4 dl suppe.

### Opbagt sovs

Smelt smørret i en tykbundet gryde ved jævn varme. Tilsæt melet under kraftig omrøring i ca. 2 min.

Tilsæt suppe og bring opbagningen i kog. Tilsæt ca. 3 dl suppe fra hønen og madlavningsfløde og bring stuvningen i kog.

Vend hønsekød, asparges, salt og peber i. Kog stuvningen ved svag varme og under forsigtig omrøring i ca. 2 min. og smag til.