

Jarl & Jettes opskriftkort

Tarteletter med hønsefyld

Jeg har en stor del af mit professionelle arbejdsliv beskæftiget mig med mennesker der ville starte egen virksomhed, såkaldte iværksættere, først som erhvervschef 10 år i Frederikssund og derefter, ligeledes som erhvervschef 10 år i Ringsted en del af arbejdet bestod af individuel rådgivning men også af kurser, fra en enkelt aften til længerevarende kurser gerne om aftenen. På et tidspunkt medens jeg var erhvervschef i Ringsted indså jeg at der manglede et længerevarende kursus for iværksættere og påbegyndte udviklingen af et 8 ugers dagkursus som jeg afholdte første gang i 1994 hvor jeg købte mig til undervisere. Det blev afholdt lokalt i Ringsted. Der blev så efterfølgende afholdt 2 kurser om året og de sidste 5 år af min karriere som selvstændig var jeg oppe på 20-30 kursister pr. kursus og op til 3 kurser pr. år, hvor de kom fra hele Sjælland (lige fra Nakskov til Sjællands Odde).

Fyldet laves af en høne eller en poulard eventuelt en kylling der koges med 2 hønsebouillon terninger, et løg i kvarte lidt frisk løvstikke, salt og 20 hele peberkorn i 1 liter vand i ca 1 time. Når kræet er kogt afkøles det i lagen og derefter fjernes skind og brusk, snask m.m. Det reelle kød skæres i små terninger og tilsættes saucen med 1 dåse gode asparges (Tips & Cuts)

Saucen laves af en opbagt sauce der består af en pæn klat smør der røres sammen med en et par skefulde mel og tilsættes den gode hønsebouillon eventuelt lidt af aspargesvandet, væden røres langsomt i indtil saucen er glat.

Som forret beregner man 2 til 3 tarteletter pr. person
Indkøb friske tarteletter som varmes i ovnen 200 grader 5-8 minutter derefter fyldes de og serveres umiddelbart.

Velbekomme

Jarl & Jettes opskriftkort

