

Tarteletter med plukket kylling

Til 4 personer

Tarteletter ala Aamanns Etablissement - i en moderne version af den klassiske danske ret.

Ingredienser

4 store kyllingeoverlår
Salt
Peber
200 g rodfrugter
Neutral olie
4 tarteletter
Revet ost
Brøndkarse

Sovs

200 g reduceret kyllingefond
200 g piskefløde
50 g brunet smør
10 g æbleeddike
Salt
Peber

Fremgangsmåde

Kom kyllingelårene i et ovnfast fad på noget bagepapir, krydr med salt og peber, og gennemsteg i ovnen ved 175 grader i ca. 30 minutter.

Skræl imens rodfrugterne og skær i tern.

Lad kyllingelårene afkøle, og pluk kød og skind af.

Steg nu kyllingeskindet yderligere i ovnen ved 175 grader, til det er sprødt og kom på fedtsugende papir.

Lige før servering varmes en pande op med olie og rodfrugterne steges møre med lidt bid.

Det plukkede kyllingekød tilsættes og varmes igennem med rodfrugter og der smages til med salt og peber.

Sovs

Alle ingredienser kommes i en gryde og varmes langsomt op til kogepunkt.

Smag til med salt og peber.

Anretning

Ved servering skummes sovsen op med en stavblender.

Lun tarteletterne, arranger dem på et fad eller tallerken og fyld dem op med kylling og rodfrugt. Kom en skummende sovs over fyldet og top med det sprøde skind, revet ost og brøndkarse.w

