



Mad der bare holder

- direkte fra glas

Vi lægger vægt på at bruge ærlige råvarer, at lave maden fra bunden af og så bruger vi ingen tilsætningsstoffer
www.detholder.dk

Facebook: Mad Der Bare Holder
Instagram: mad_der_bare_holder

Indhold til kylling i asparges

Kylling og asparges som fyld i tarteletter er en dansk klassiker. I denne version er saucen selvfølgelig lavet på egen kyllingebouillon.

Tarteletten stammer helt tilbage fra 1700 tallet, men kommer først til Danmark i sidste halvdel af 1800 tallet. Laves dengang med låg, som en lille tærte. Havde sin absolutte storhedstid ved de store middage i begyndelsen af det 1900 århundrede.

Bruges i dag til det klassiske danske frokostbord, som en efterspurgt forret til de store familiemiddage eller blot når man har lyst.

Retten kan forlænges ved at tilsætte friske ærter, og yderligere mælk til saucen

Tilberedning:

Indholdet kommer i lille gryde og varmes op. Kødet er mørt, pas på det ikke går i stykker når der røres rundt.

Tyknes med kartoffelmel rørt op i lidt vand. Kartoffelmel tykner først når temperaturen er faldende og dermed klar til servering. OBS kartoffelmel tykner pludselig meget hurtigt

Ingredienser:

Kylling, asparges, egen kyllingebouillon, salt

Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk, og kan derfor holde sig mindst 1 år fra produktionsdato. Før anvendelse, tjek at låget fortsat buler nedad i glasset og er hårdt at trykke på. Kan låget "klikke" når der trykkes på det, skal glasset kasseres