

LA CUISINE  
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE  
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager  
Birthe Sandager

---

HILSEN FRA KØKKENSKOLEN

Uanset om vi føler os ramte af en covid -19 tsunami nærmer påsken sig.

Vi tre er på det nærmeste totalt isolerede her oppe på bjerget, føler os lidt lost.

Vi prøver dog at fastholde nogle af vores vigtige traditioner, så vi pynter vores hjem som også er vores køkkenskole med de fineste påskeæg, klipper olivengrene, som sættes i vand og dekoreres, og forsøger at nyde den uvante stilhed uden fly og bilstøj, men vi savner lydene fra landsbyens muntre liv.

Vi laver påskemad med stærke relationer til det franske køkken og vore danske rødder, og til højtiderne de danske retter, der bruges ikke så meget tid på nytænkning, men mere på en følelse af det kendte og det trygge.

I år bliver det måske bare til en enkel slags sild, når vi ikke må være sammen med vennerne i byen, og køkkenskole, som holdes tvungen lukket, dog skal vi som altid nyde en aspargestærte med kylling, som er et lækkert alternativ til tarteletter med høns i asparges.

Opskriften er i familie med en quiche, afledt af det alsaciske küchen eller det tyske kuchen, der betyder kage.

Så vi giver bolden videre til jer, så kan I lege videre med andre ingredienser, bare husk at 1 æg tilsat 1 dl piskefløde binder massen om emnet.

God påske og pas på hinanden.

Tærten er velegnet både som frokost eller forret og god på en buffet.

## ASPARGESTÆRTE MED KYLLING ELLER HØNE



4-6 PERS. SOM FROKOSTRET

8-10 PERS. SOM FORRET

Når

240 g

butterdej

ca. 400-500 g

asparges, rengjorte. Skrællede, hvis de er hvide

ca. 1

stort kyllingebryst, stegt eller dampet, eller kogt høne revet i små stykker

3

hele æg

3 dl

piskefløde

1 bdt.

purløg, fint snittet

evt.

en anelse safran

salt og peber

1. En tærteform, 28 cm i diameter, beklædes med butterdej. Læg alufolie på, så den følger formen, fyldt op med ris eller kikærter, så dejen holdes nede. Ris og kikærter kan gemmes fra gang til gang.
2. Tærten forbages i ovnen ved 180°C i ca. 20 min. Fjern alufolien med risene og bag yderligere i 5 min., så bunden er sprød og gylden.
3. Aspargeserne skæres i stykker på ca. 1-1/2 cm, blanches og dryppes af.
4. Rør æg, fløde og purløg sammen, smag til med salt og peber.
5. Aspargeserne og kylling/ høne fordeles i tærtebunden. Fløde og æg hældes over. Bages i ovn ved 180°C i 30 -35 min.

Går også godt med en grøn salat, er man vegetar, så udlad kyllingen, men husk et godt glas vin.