

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, fyld 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.