

# Cleek - Kylling i asparges - tarteletter

1 stk. kylling, ca. 1200 g  
1 liter vand  
1 spsk. salt  
6 peberkorn  
1 gulerod i tern, 1 løg i kvarte og nogle stilke persille, lidt frisk timian

## Fyld:

25 g smør  
2½ spsk. hvedemel  
4 dl. kyllingesuppe  
2 dl. piskefløde  
1 spsk. æbleeddike  
2 tsk. sukker  
250 g grønne asparges eller 2 dåser asparges.  
salt, peber.

**Pynt:** persille

**Kom kyllingen i en gryde** sammen med vandet, kog op, og skum af. Tilsæt salt og peberkorn samt evt. grønsager og krydderurter.

Kog kyllingen ca. 1 time. Tag kyllingen op.

Pil kødet fra skind og ben. Skær kødet i mindre tern. Si suppen, som kyllingen er kogt i. Kog den gerne ind til halvdelen, så det bliver en god kraftig suppe.

**Skær den træede** del af aspargesene af. Skær aspargesene i 2-3 cm's stykker.

**Smelt smørret** i en gryde.

Rør hvedemelet i.

Tilsæt kogende suppe lidt ad gangen under omrøring.

Hæld fløden, hvidvinseddiken og sukkeret i.

Kom asparges i.

Kog stuvningen sammen ca. 5 min. under omrøring.

Kom kødet i og kog stuvningen kort igennem under omrøring.

Smag til med salt og peber.

**Varm tarteletterne** i ovnen.

Fyld den varme stuvning i.

Server straks pyntet med persille og evt. sprød bacon.

Er der stuvning tilovers, servers den til i en skål.