

KYLLING TÆRTE. 6per.

1 KØBT HØNE ca 1200g
250g CHAMPIGNON
50g MARGARINE
3 spsk MEL
CA 1½ DL SUPPE
1½ dl FLØDE EL. MÆLK
100g SKINKE i TERN
1 PEBERFRUGT
1 LILLE DÅSE TOMATKONC.
SALT, PEBER, PAPRIKA.
1 PK FROSEN BUTTERDEJ

KØG KYLLINGEN, SKAR DEN I TERN
CHAMPIGNON SVITSES PÅ PANDEN. DRYS MEL OVER
OG SPÆD MED SUPPE OG FLØDE. LAD SOVSEN KØBE
IGENNEM. TILSAT DE ØVRIGE INGREDIENSER. LAD
DET BLIVE KOLDT. OPTØ BUTTERDEJEN CA 30 MIN.
LÆG DE TRE PLADER BUTTERDEJ SIDE OM SIDE, SÅ
KANTERNE NÅR LIDT IND OVER HINANDEN OG RUL DEM
UD. BEKLÆD EN TÆRTEFORM MED DEJ. KOM DEN KOLDE
STUVNING I OG RUL RESTEN AF DEJEN UD OG LÆG
DET OVER SOM LÅG. SKAR ET PAR RIDSER I LÅGET.
PENSEL TÆRTEN MED ÆG OG BAG CA 30 MIN VED 225°
SERVERES LUN.