



Det skal du bruge

300 g stegt andekød (f.eks. fra juleaftens andesteg)

200 g blandede svampe

35 g smør til stegning

25 g hvedemel

3 dl andebouillon

2 spsk. sherry

salt og friskkværnet peber

8-10 tarteletter

1 håndfuld brøndkarse

1 håndfuld persille

Tarteletter med and og svampe

Sådan gør du

- 1** Tænd ovnen på 200°. Lav trevler af det stegte andekød ved at rive det fra hinanden med 2 gafler eller bare med fingrene.
- 2** Rens svampene, og skær dem i mindre, ensartede stykker.
- 3** Smelt smør i en gryde ved middel varme. Tilsæt mel under omrøring. Tilsæt andebouillon og sherry, og bring opbagningen i kog. Vend andekød i. Krydr med salt

og peber.

4 Vend svampene i gryden, og lad det hele småsimre i 2-5 minutter.

5 Varm tarteletterne i ovnen, de skal kun have ca. 2 minutter.

6 Skyl og pluk brøndkarse og persille. Fordel andefyldet i tarteletterne, og pynt med brøndkarse og persille.

TIP

Andebouillon og sherry giver luksusmag, men hvis du ikke lige har det ved hånden, kan du bare bruge hønsbouillon og udelade sherry. Svampene kan erstattes med gulerødder og ærter.



SE OGSÅ

Det kan du bruge resterne fra julemiddagen til



SE OGSÅ

Cheesecake af risalamande med kirsebærgelé

DEL OPSKRIFT ↗

RESTEMAD JUL JULEMAD
