

# SENSOMMER TARTELET GULD FRA SKOVBUNDEN

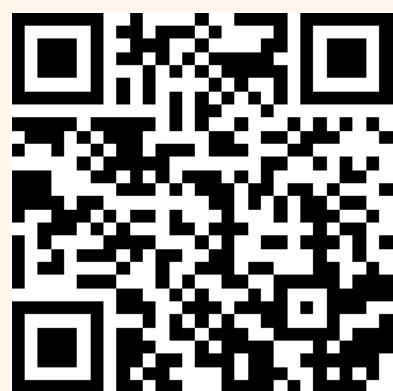
**Opskrift til 10 pers.**

**Ingredienser**

1000 g mark champignon (snittet fint)  
200 g østershatte (skær i mundrette stykker)  
3 stk shitaki svampe (snittes fint)  
100 g smør  
1/2 bundt estragon blade (snittet groft)  
500 g løg (fint hakket)  
10 stk kylling overlår  
3 spsk oliven olie  
1 stk knoldselleri (fint tern 1/2 x 1/2 cm)  
5 spsk soya  
1 l brun kylling fond  
Saften fra 1 citron  
Brunsovse jævner  
Salt og peber

**Fremgangsmåde**

Hak svampene groft og steg dem hårdt af i smøret i en stor gryde. Når de er brunet godt, tilsættes fonden og det koges sammen. Skær kylling brysterne ud i tern af 1x1 cm og steg dem hårdt af på en pande, imens de steget ordnes løg og selleri og de skæres i små tern. Herefter steges de med på panden sammen med kyllingen ved høj varme så de karamelliserer. Tilsættes soya og lad det koger lidt op. Bland kylling, selleri og løg miksen ned i svampe stuningens, og lad det koge 5 min, tjek konsistensen og tilsæt brunsovse jævner efter behov, smages til med salt, peber og lidt citron skal og saft.



**Se fremgangsmåde her**