

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
Brun sovse 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 steger 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 stuningen, og lad det koge 5 min, tjek konsistensen og tilsæt brun sovse jævner efter behov, smages til med salt, peber og lidt citron skal og saft.



Se fremgangsmåde her