

HÅBETS TARTELET EFTERÅRSGRØNT

Opskrift til 10 pers.

Ingredienser

1 l grøntsagsfond
100 g purløg (fint snittet)
100 g persille (grov hakket)
5 stilke estragon (plukket og grov hakket)
500 g baby spinat (frossen kan bruges)
300 g ærter (frossen kan bruges)
300 g snittet grønkål (snittet til salat)
200 g grønne soya bønner (frossen kan bruges)
300 g grønne bønner (frossen kan bruges) skæres i 2 cm længder
3 stk grøn peberfrugt skæres i tern 1/2x1/2 cm
1 bundt forårsløg snittes i ringe 1/2 cm
Salt og peber efter smag
1 citron (reven skal og saft)
Lys sovse jævner Maizena

Fremgangsmåde

Kog fonden op og jæv den let. Snit grønne bønner og peberfrugt. Den frossen spinat kommes i gryden med grøntsagsfond, dernæst tilsættes soya bønner, ærter, peberfrugter og det hele koges let. Fonden jævnes så den samler elementerne. Forårsløg og purløg hakkes fint og kommes i, derefter hakkes persille og estragon som også tilsættes, og det hele smages til med salt, peber og lidt citron skal og saft. Tjek konsistensen. Anret i tarteletskal med persille pynt.



Se fremgangsmåde her