



Kok | MIKKEL LAURSEN



Tarteletter med stuvet sommergrønt

Tarteletter

1 rulle buttede
8 store tarteletforme eller
8 alu-muffinsforme

Stik/skær en cirkel ud, som er 4 cm bredere på begge sider end dine forme. Smør formene godt med smør, og læg din cirkel ned i formen. Sæt en tom form oven på, og fyld den med groft salt, ris eller bønner som pres.

Bages gyldne i ovnen ved 200 grader i 10-15 min.

Sommergrøntsager

12 radiser
8 forårsløg
8 babygulerødder m. top

Skyl og rens grøntsagerne. Radiserne skæres i kvarte. Bund og top skæres af forårsløgene, så selve løget er ca. 5 cm. Snit toppene fint, og gem dem. Babygulerødder skrubbes godt med en svamp, og toppen skæres til.

Radiser, forårsløg (ikke den snittede top) og babygulerødder blanches i letsaltet kogende vand i ca. 30 sek. og køles af i isvand. Gem blancheringsvandet.

Grøntsagsstuvning

0,5 l grøntsagsvand (blancheringen)
0,5 l piskefløde eller sødmælk
100 g saltet smør
100 g hvedemel
Muskatnød
Salt og peber
1 citron (skal og saft)

Smelt smør i en tykbundet kasserolle. Når smørret er færdig med at bruse, tilsættes mel og bages af. Tilsæt da fløde/mælk og pisk godt. Tilsæt nu blancheringsvandet, og kog "bechamelen" godt igennem. Smag stuvningen til med friskrevet muskatnød, citronsaft, citronskal, salt og peber.

Ved anretning tilsættes de snittede forårsløgotoppe og de blancherede grøntsager, og det fyldes i tarteletterne. Pynt evt. retten af med frisk karse og lidt peberrod.



En god vin til denne ret:

Drue: Syrah

En flaske kunne være: 2015,
Château Régusse Rosé,
Provence, Frankrig