

Tarteletter med skinke classico

Ingedienser

400 gr. Ærter og gulerødder i tern 50/50 Frost

6 dl vand

Salt

Smørbolle

25 gr. Hvedemel

65 gr. Smør

200 gr. Skinketern, kogte

Salt og peber

10 stk tarteletter Luksus

Pynt: frisk persille

Tilberedning

Ærter og gulerødder koges ca. 5 min i vandet med lidt salt.

Smørbolle:

Smør og mel røres sammen. Smørbollen røres ud i Vandet med ærter og gulerødder.

Skinketern tilsættes, smag til med salt og peber.

Tarteletterne varmes i ovnen ved 200 grader c. alm. Ovn.

Bunden op på tarteletterne.

Når Tarteletterne er varme, hældes fyldet i.

Pyntes med plukket persille og serveres straks.