

Tarteletter i kylling med brøndkarse



Ingredienser:

- 8 tarteletter
- 2-3 kogte kyllingefileter i små tern
- 3 spak Mayonnaise
- Cremefraiche
- Salt og peber
- Citronsaft
- Hakket brøndkarse
- Purløg

How to:

1. Rør mayonnaisen sammen med cremefraiche og krydderurter og smag til med salt og peber
2. Vend kødet i og smag til igen
3. Anret det kolde fyld i tarteletterne og pynt med tomater