



Mama
Brown

Filodejstærte á la kyllingefrikassé



4 personer



60 minutter



Juni 2024

Ingredienser:

- 1 pakke filodej (fåes i MENY)
- 300 gr kyllingebryst
- 150 gr små nye kartofler
- 200 gr ærter
- 200 gr gulerod
- 100 gr grønne eller hvide asparges
- 330 ml AMA madlavningsfløde 4%
- 50 gr revet parmesan
- 1 citron
- smagsneutral olie
- dild
- salt/peber

Tilbehør:

Grøn, crispy salat

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

Skær din kylling i tern og steg den på en pande i lidt olie, salt og peber. Den skal kun lige steges kort af. Beklæd en springform med bagepapir i bunden, og fordel 4 ark, hvor halvdelen af hvert ark rammer midten af springformen - resten hænger ud over kanten. Husk at pensle hvert ark med olie, før du kommer det næste på. Fordel 4 af dine ark, så de dækker hele vejen rundt - og det 5. kommer du i midten, så din tærte får en "hel" filodejsplade som bund, over de andre, som du har fordelt under. Så sikrer du, at intet siver ud af den. Sørg for at fordele filodejen forsigtigt, og helt ind til kanten af formen.

Skyl alle grøntsager og hak dem alle i små stykker. Kom dem alle i springformen, rå, og den forstegte kylling fordeler du ovenpå. Madlavningsfløden hældes du ud over, så den er jævnt fordelt, dernæst den revne parmesan. Til sidst river du skallen fra 1 citron - og slutter med salt og friskkværnet peber. Luk din tærte og fold de ark filodej, der hænger ud over kanten, ind over hinanden, oven på fyldet. Pensl toppen med olie, og vrid en halv citron ud over den, inden den ryger i ovnen.

Bag tærten ved 170 grader varmluft i 45 minutter. Hold øje med den, da ovne varmer forskelligt. Bliver den hurtigt mørk på toppen, så flyt den fra midten og en tak ned i ovnen. Fjern ringen på springformen, men lad den blive på bunden, da filodejen er porøs. Servér den straks med frisk dild. Velbekomme!

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE