



**Aalborg
Kommune**

Tarteletter

”aspargessuppe og kødboller”

Ingredienser:

Aspargessuppe

Mel til jævning

Smag til med salt og peber

Tarteletskaller

Pynt: Stegt bacon og persilledrys

1. Varm aspargessuppen og jævn den med en meljævning (hvedemel og vand).
2. Lun tarteletskallerne i ovnen, mens baconen steges sprød.

Server tarteletterne rygende varme pyntet med sprød bacon og persille.

Tip 1: Hvis der ikke er suppe nok, kan den spædes op med ekstra asparges og vandet fra aspargese-
ne og piskefløde. Smag til med salt og peber.

Tip 2: Pynt med det I har: Tomat, agurk, karse, purløg, persille eller strimler af peberfrugt.

Velbekomme

