

# Tarteglæder

Originalopskrift: [veganer.nu](http://veganer.nu)

## 10 tarteletter

Ingredienser
1 dåse aspargessnitter eller 1 bundt friske
200 gr. champignon
100 gr gulerødder
100 gr frosne ærter
1 grøntsagsbouillonterning
1½ dl vand
1½ spsk. majsstivelse
1 dl. usødet plantemælk (fx havredrik)
2 spsk. havrefløde el. lign.
1/8 tsk. stødt muskat
Salt, peber
En lille håndfuld frisk persille
10 tarteletter

## Fremgangsmåde

Skræl gulerødder, rens champignon og skær begge dele i små tern.

Skyl og hak persillen groft.

Dræn dåsen med asparges. Hvis du bruger friske asparges, knækkes de nederste få centimeter af og de koges/dampes to minutter i lidt vand tilsat olivenolie og salt.

Lav en jævning af majsstivelsen og 2/3 af vandet, som piskes eller blendes helt jævn sammen, og stil den til side.

Kog gulerødder ved mellemhøj varme på en pande i resten af vandet iblandet bouillon i ca. 5 minutter, til de er let møre. Tilsæt champignon og steg i yderligere 5 minutter.

Tilsæt asparges og frosne ærter og varm det hele igennem i et par minutter.

Tilsæt plantemælk og rør det hele godt sammen.

Tilsæt under omrøring – og stadig ved mellemhøj varme – jævningen, og lad saucen tykne til ønsket konsistens.

Tilsæt fløde og muskat, smag til med salt og friskkværnet peber. Lad det hele dampe let af, mens tarteletsallerne varmes:

Sæt tarteletsallerne med bunden i vejret i den forvarmede ovn – efter anvisningen på pakken.

Server godterne i de lunede tarteletter, drys med persille og server!

**Velbekomme!**

