



Tarteletter med bison og rodfrugter:

Ca. 500 g bisonbov/bryst

1 l vand

1 porre

¼ selleri

1 stor gulerod

2 laurbærblade

- Bring vand og kød i kog i en gryde
- Skum suppen og tilsæt de rensede urter
- Lad kødet koge ved svag varme i ca. 2 – 2½ time, mærk efter om kødet er ordentligt mørt
- Kødet tages op og afkøles (bliver pænere at skære, når det er koldt)
- Suppen sigtes.
- Reducer suppen ved at koge den ned til det halve

Stuvningen:

50 g smør

60 g hvedemel

3 dl suppe

1 dl fløde

200 g skorzonerrødder i små stave (som asparges)

200 g gulerødder i små tern

200 g selleri i små tern

Bisonkødet skåret i tern

Finthakket persille

- Skær bisonkødet i tern
- Grøntsagerne gives et let opkog i suppen
- Smør og mel kommes i en gryde og bages op
- Suppen tilsættes og der piskes til en glat stuvning
- Grøntsager og kød tilsættes
- Stuvningen koges godt igennem og smages til med salt og peber
- Justeres evt. med mere suppe eller fløde
- Friskhakket persille tilsættes til sidst.
- Lun tarteletterne
- Kom stuvningen i tarteletterne og pynt med høvlet skorzonerrødder og persille