



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 30 min.

Ingredienser

2 l vand
1 tsk. salt
½ spsk. olie
250 g friske tortellini med kødfyld

½ løg
1 spsk. smør
1 spsk. mel
2/3 dl varm kødbouillion
2/3 dl tør hvidvin
1/8 l piskefløde
salt
hvid peber
muskatnød

100 g neutral flødesmelteost
50 g frisk kørvel
½ æggeblomme

Beskrivelse

Vandet bringes i kog og salt og olie tilsættes. Tortellinien koges efter anvisning på pakken.

Løget pilles og hakkes fint. Smørret smeltes i en gryde og det hakkede løg svitses indtil det får farve. Melet drysses i, gyldnes under omrøring og spædes lidt efter lidt med den varme bouillion. Sauce bringes i kog under stadig omrøring. Vin og fløde tilsættes og der smages til med salt, hvid peber og muskatnød. Smelteosten tilsættes lidt efter lidt i den varme sauce.

Den friske kørvel skylles, hakkes og røres i sauce.

Æggeblommen kommes i en kop, hvor den røres sammen med 2 spsk. af den varme sauce. Derefter legeres æggeblanding i resten af sauce.

Tortellinien dryppes grundigt af, inden de vendes i den færdige sauce og serveres.