

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 2 port
- Skaldjur, Smårätter, Fest

GRATINERAD HUMMER

Fyll hummerhalvor med en smakrik, krämig fyllning och gratinera med riven parmesanost.

Ingredienser

1 st hummer, färsk *(300-400g)*
2 st schalottenlök
4 st champinjon
2 msk smör
1 tsk sherry, torr
1/2 dl dill *(Hackad)*
1 msk maizena
1 dl vispgrädde *(Laktosfri)*
1 krm salt
1/2 krm cayennepeppar
1/2 dl parmesan *(Finriven)*

Tillbehör

2 port haricots verts
2 port schalottenlök
1 st citron
2 port olivolja

Gör så här

1. Halvera hummern genom att sätta i kniven bakom huvudet och skära ner genom stjärten. Vänd hummern och skär igenom huvudet.

2. Plocka bort magsäcken, som sitter långt fram närmast huvudet. Dra bort tarmen.

3. Knäck klorna med nötknäckare. Plocka ut kött och eventuell rom ur kropp och klor. Skär köttet i bitar.

4. Sätt ugnen på 250°. Skala och finhacka schalottenlöken. Ansa och skär svampen i bitar. Fräs lök och svamp i smör på medelvärme 2–3 min . Rör ner sherryn.

5. Vänd ner hummerkött och dill. Pudra över majsstärkelsen. Häll på grädden och koka upp. Krydda med salt och peppar.

6. Lägg hummerskalen i en ugnssäker form. Fördela hummersåsen i skalen. Strö över parmesanosten. Gratinera högt upp i ugnen ca 5 min. Servera med förvällda haricots verts, brynt lök och citronolja.