



Hummersoppa.

Torkade skal från Hummer/Kräftor
Morötter
Gul lök
Purjolök
Paprika
Tomater
Pressade/Passerade tomater
Grönsaksbuljong
Fiskbuljong
Hummerfond (reserv)
Soya
Grovamlen svartpeppar.
Köttbuljong
Vitt vin
Messmör
Curry
Grädde
Cream Fraich
Skalade kräftstjärtar
Stora skalade Ishavsräkor
Persilja

Detta är en maträtt som tar en stund och kräver en hel del förberedelse och tid. Brukar koka denna till Nyårsmenyn. Som vanligt handlar det här om tid, omsorg och råvaror. Personligen brukar jag spara skal var gång jag äter skaldjur av Hummer och Kräftor och före nedfrysning, torka dom i ugnen, på så sätt funkar det att spara skalen under året, även om doften vid torkningen inte är helt angenäm, men jag tycker att det är värt.

Du behöver en stor kastrull. Personligen har jag en på 15 liter.

Stek skalen i smör utan att bränna smöret, tillsätt rotfukterna och låt dom steka med efter ett tag. Genom stekningen ”öppnar” du skalen och tar bort den beska som kan finnas som bismak. Tillsätt vin, passerad tomat, grovmalen svartpeppar(bara lite) fyll upp kastrullen med vatten och tillsätt buljongen. Låt reducera (tar flera timmar) ca:95%, pressa ur koket genom ett kraftigt durkslag genom att pressa hela koket ner i en mindre kastrull. Fonden är klar.

I med grädde och lite Cream Fraich, låt sjuda upp, avsmaka med messmör, lite lite Soya samt, beroende på vilka skal du har, med Hummerfond, En knivsudd Curry låter anrättningen ”blomma” Låt sjuda på svag värme och reducera till önskad krämighet.



Vispa lite grädde hårt. Lägg önskad mängd blandad kräftstjärtar/räkor mitt i en tallrik, håll över riktigt varm soppa, en klick grädde mitt i samt garnera med en persiljekvist.

Både Rött och Vitt vin passar till denna utsökta anrättning men som sagt det tar en stund, både i tillagning och förberedelse.

Låt Er väl smaka, och som vanligt

”He e ba å ring” om det är nått.

Kökspersonalen

RobotCatering Norr

Christer Larsson. 070-556 12 56