

Lyxig hummersoppa & hummertoast a´la Jill



Av: Jillsan64

Typ: Förrätt

Kök: Frankrike

Tillagning: Kokat

Portioner/antal: 6

"Hummersoppa med otroligt mycket smak.

Den tar lite tid att göra men det är väl värt besväret om man vill imponera på sina vänner och äta en riktigt god hummersoppa gjord i från grunden. :-)

Tips!

Se receptet hummertoast till soppan!"

INGREDIENSER

3 st humrar (gärna frysta)
100 gram smör
2 st palsternackor (stora)
8 st morötter (normalstora)
2 st schalottenlökar
2 st rödlökar
2 st gula lökar
1 st fänkål (normalstor)
1 st rotselleri (stor)
3 dl vitt vin (torrt)
10 dl vatten (hummerspadet)
4 msk tomatpuré (delikatess)
6 dl vispgrädde
4 msk hummerfond (Touch Of Taste)
3 msk konjak
1 knivsudd canjennepeppar

HUMMERTOAST

resterande bitar av hummerköttet

3 dl creme fraiche
3 msk schalottenlök
2 msk färsk dill
1 st citron
30 gram smör
6 st formfranska
citronpeppar efter smak

salt efter smak

Till garnering: Löjrom & Dill

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och hacka morötter, palsternackorna, alla lök, rotsellerin och fänkålen i mindre bitar.
 2. Häll av spadet i en stor plastburk och spara det.
Ta ur köttet i från alla tre humrar och spara köttet i en plastburk. STÄLL IN I KYLEN.
- Spara allt skal, förutom ögonen på hummrarna.
3. Lägg i smöret i en stor kastrull. Smält, häll sedan i allt skal i från hummrarna samt alla grönsker. Stek dem tillsammans tills du ser att grönsakerna har börjat att mjukna.
 4. Lägg sedan i tomatpurén, det vita vinet och spadet i från hummrarna. (går också bra med vanligt vatten.
 5. Låt det sen stå och småkoka i ca 40 minuter.
 6. Sila av allt och spara spadet i från uppkoket.
 7. Tillsätt grädden, hummerfonden salt, peppar efter smak.
Låt soppan reduceras till hälften.
Det tar ca 50-60 min.
 8. För lite extra piff på din hummersoppa, tillsätta cajennepeppar samt konjaken.
Soppan är klar.
 9. Vid servering:
skär hummerköttet i lite mindre bitar och lägg dem i den djupa tallriken. Häll på önskad mängde hummersoppa samt toppa med en klick vispad grädde och strö över lite cayennepeppar och sätt du ett blad av bladpersilja. Smaklig spis!
10. HUMMERTOAST

Hacka löken fint. Dela hummerköttet i mindre bitar.

11. Rör ner löken, hummerköttet, den finhackad dillen, crème fraiche och några droppar citronsaft. Smaka av med salt och citronpeppar.
12. Rosta formbrödet och forma brödet med hjälp av ett glas så det blir en vacker cirk. Lägg en klick hummerröra och garnera med lite löjrom och dill samt en liten trekant citronskiva.

Serveras tillsammans med hummersoppan.

Hämta digitalkameran, ta en läcker matbild.

Surfa in på <http://www.kokaihop.se/recept/lyxig-mustig-huimmersoppa-ala-jill>

Ladda upp bilden, betygsätt och lämna gärna en kommentar!