



## Gratinerad Hummer

### Recept 4 pers

- 2 kokta hummrar ca 325 gr
- 200 gr färska champinjoner
- 2 msk finhackad scharlottenlök
- 1 msk tomatpuré
- ½ fiskbuljongtärning
- ½ dl sherry
- 1,5 dl creme fraiche
- Cayennepeppar, salt
- Smör
- 2 dl riven smakrik ost

### Tillbehör

- Tartaletter 4 st
- Isbergssallad

## **Beredning**

- 1. Dela hummrarna med en kraftig kniv. Börja mitt uppe på skölden och skär framåt genom huvudet. Vänd kniven o skär bakåt genom stjärten. Se till att sköld delarna hänger ihopa.**
- 2. Tag ut allt hummerkött från klor, leder o stjärt. Krossa klorna ( tag gärna en polygriptång till hjälp) o med en hummergeffel. Rensa bort matsäcken o rengör hela hummerskalet. Låt skalhalvorna torka före hummerfyllningen läggs i. Spara klo köttet tills serveringen. Dela allt hummerkött i 1 cm bitar.**
- 3. Skär champinjonerna i bitar o vätska ur. Tillsätt scharlottenlöken o fräs lätt i smör samt rör i tomatpurén o buljongtärningen. Späd med sherryn o låt det koka in i svampblandningen. Tillsätt creme fraichen o låt det hela koka i ca 5 minuter. Smaka av med cayennepepparn o salt. Låt stuvningen svalna.**
- 4. Vänd ner hummerköttet i svampstuvningen o fördela i hummerskalen samt i tartaletterna. Riv osten o strö den över stuvningen. Gratinera i ugnen på 275\* 8-10 minuter tills den fått lätt färg.**

## **Servering**

**Finhacka isbergsalladen o lägg på tallriken. Arrangera hummern o tartaletten. Dekorera tartaletten med hummerklon. Klart att serveras.**