

24 oktober 2023 var följande Lucullibröder närvarande Torbjörn, Jan O, Stig, Gustav, Kjell, Mats J, Magnus, Christer, Mats S.

Förrätten tillagades av Jan O, Stig och Kjell.

HUMMERSOPPA

(Recept för 10 personer)

BULJONG (ca 2 1/2 - 3 liter)

Grovkrossade skal från 4 humrar

4 Gula lökar, finskurna

4 Morötter, finskurna

2 Purjolökar, finskurna

4 Vitlösklyftor, finskurna

1 dl Matolja

4 msk Tomatpuré

1 msk Paprikapulver, mildt

1 1/2 Flaska á 75 cl torrt vitt vin

30 Vitpepparkorn

Vatten



Fräs grönsakerna med oljan, tomatpurén och paprikapulvret i en stor kastrull så att det får lite färg.

Rensa ur humrarna. Tillsätt hummerskalen och fräs tillsammans i ca tre minuter.

Häll på vinet och lägg i pepparkornen, häll på vatten så att det precis täcker.

Koka upp och skumma av, låt sjuda utan lock i 30 minuter.

Sila och reducera till önskad styrka och mängd.

SOPPA

4 Humrar, kokta

2 ½ liter Buljong

3-4 msk Koncentrerad Hummerfond

1 liter Vispgrädde

3 msk Smör + 2 msk Smör

10 cl Cognac

6 cl Madeira

4 tsk Maizena majsstärkelse, utrört med lite vatten

Salt och Peppar

Hyvlad Tryffel

Krasse

Oststänger

Skär hummerköttet i jämna skivor, lägg åt sidan

Reducera buljongen ytterligare till ca 2 liter återstår, tillsätt vispgrädden och koka ihop sakta i ca 8-10 minuter. Smaka av med den koncentrerade hummerfonden. Rör i smör och håll i cognacen och madeiran.

Rör ner maizenan och låt det få ett snabbt uppkok, smaka av med salt och peppar. Håll varmt

Smörstek hummerköttet och lägg i varma tallrikar, slå på den heta soppan och garnera med hyvlad tryffel och krasse. Servera med oststänger.

Crémant de Bourgogne
Chardonnay

Frankrike

Bourgogne

Crémant de Bourgogne 12 % vol.

Produktnummer: Nr 84299

Ordervara, längre leveranstid

Drycken finns i lager hos leverantör, inte hos Systembolaget. Den är inte provad av Systembolaget och därför visas ingen smakbeskrivning. Drycken kan finnas i butiker vid lokal efterfrågan.

