

HUMMERSOPPA

10 portioner

| | |
|----------------------|---------------------|
| 2 kg hummerskal | 1 hg dill |
| 2 st fänkål | 0,5 hg koriander |
| 2 st schalottenlökar | 0,5 hg dragon |
| 1 st morot | 0,5 hg persilja |
| 1 st vitlök | 2 dl sött vin |
| 5 st tomat | 2 dl vitt portvin |
| 2 msk tomatpuré | 2 dl vitt torrt vin |
| | 0,5 dl konjak |
| | cayennepeppar |
| | salt |
| | vitpeppar |
| | 3 liter mjölk |
| | 1,5 liter grädde |

Rosta hummerskalen i botten på en stor kastrull tillsammans med grönsakerna och tomatpurén. Ha i örterna och slå på vinerna och konjaken. Låt reducera till hälften.

Häll i mjölken och grädden och låt småsjudas i 1 timme.

Sila av soppan genom en finmaskig sil och smaka av med salt och peppar.

