

Hummer med vaniljsmörsås

Från: Kockarnas kamp

10 ingredienser | 30 min

En magisk smakkombination som är både lyxig och elegant. Perfekt att servera som förrätt vid till exempel nyår eller andra storslagna firanden.

Ingredienser

🍴 4

6 Humrar (gärna honor)

4 Svartrotter, skalade och skurna i slantar

30 g smör

Sås

1 schalottenlök, finhackad

500 g smör, rumstempererat

1 vaniljstäng

0,5 citron, saften

10 cl torrt vitt vin

salt

vitpeppar, gärna rostad (efter smak)



Foto: TV4

Gör så här

1 Koka hummern lätt i ca 2 min och rensa ur köttet, skär detta sedan i grova bitar.

Sås

1 Fräs schalottenlöken utan att den får färg.

2 Tillsätt vinet och citronjuicen. Dela vaniljstäng och skrapa ur dess märke och lägg i även detta, låt allt sedan allt koka ihop.

3 Vispa sedan i smöret och smaka av med vitpeppar och salt.

4 Värm upp svartrotten och hummern, salta lätt och lägg upp i skalen. Häll därefter över generöst med sås.

5 Servera direkt.