

# Hummersoppa

Över 60  
min

18  
ingredienser

Avancerad

Hummersoppa är en luxuös soppa som passar utmärkt vid festliga tillfällen med lyxiga humrar i huvudrollen. Den krämiga soppan med saffran, konjak, fond och grädde som några smaksättare lyfter humrarna till en högklassig nivå.



## Ingredienser 6 portioner

- 3 humrar (å ca 300 g, tinas i kyl/sval 1 dag före tillagning)
- 1 liten morot
- 1 gul lök
- 4 vitlöksklyftor
- 100 g rotselleri
- 2 msk mild olivolja
- ~~1 paket saffran (å 0,5 g)~~
- 2 msk tomatpuré
- 2 msk konjak
- 3 dl vitt vin eller vitt matlagningsvin
- ~~3-3 1/2 msk konc hummerfond~~
- 1 l vatten
- ~~3 dl~~ 5 dl vispgrädde
- 2-3 msk ljus maizenaredning
- salt
- vitpeppar
- 2 schalottenlökar
- ~~200 g frysta sockerärter~~

50g smör  
För alla

Hummersoppa innehåller inte gluten eller ägg. Mjök ingår.

Gör mjölkfritt: välj mjölkfri fiskbuljongtärning i stället för hummerfond. Byt ut vispgrädden mot mjölkfritt alternativ från t ex Oatly eller Beneviva. Red med ren majsstärkelse, Maizena.

## Gör så här

**Dagen före festen:** Dela och plocka köttet ur humrarna. Grovhacka skalén. Skala och grovhacka morot, lök, vitlök och selleri.

Hetta upp olja i en kastrull och bryn skal- och grönsakshacket.

Tillsätt saffran och tomatpuré. Fräs i ytterligare någon minut.

Häll i konjak och vin. Låt koka tills hälften av vätskan kokat bort.

Tillsätt fond och vatten. Låt småkoka i ca 45 minuter. Sila av buljongkoket.

Koka ihop buljongen med grädden i ca 5 minuter. Red med maizenaredning. Smaka av med salt och nymalen vitpeppar. Låt svalna i kastrullen. Sätt på ett lock och ställ in i kylan.

Skala och strimla schalottenlöken. Fräs några minuter i några droppar olivolja, utan att det tar färg. Låt svalna. Spola hastigt av sockerärterna i hett vatten och strimla dem fint.

Skär hummerköttet i grova bitar, behåll klorna hela och blanda med löken och de strimlade sockerärterna. Förvara i en täckt skål i kylan.

**Nyårsafton/festtillfället:** Fördela hummer, lök och sockerärter i varma djupa tallrikar. Värm soppan under omrörning och häll över hummerköttet. Servera gärna med vitlöksbröd eller ett gott färskt bröd.

Tillsätt smör i slutet  
för att blanka av soppan