

Hummersoppa med whiskeytouch



- 2 humrar, går bra med frysta
- 2 msk olivolja
- 1 gul lök, grovhackad
- 1 klyfta vitlök, grovhackad
- 2 morötter, grovhackade
- 0,5 fänkål grovhackad
- 1 msk tomatpuré
- 1 l vitt, torrt vin
- vatten
- salt
- vitpeppar
- 3-5 dl vispgrädde

- 1 msk blended whiskey
- 2 dl vispgrädde

- 1 ark smördeg, ca 90 g
- 1 dl riven västerbottensost
- 1 ägg

Gör så här

1. **Hummersoppa**
Skala humrarna och spara hummerköttet. Krossa skal och klor i mindre bitar.
2. Fräs grönsakerna mjuka i lite olja och tomatpurén. Tillsätt hummerskal och låt fräsa ca 5 minuter.
3. Häll på vinet och späd med lite vatten så att skalen täcks helt. Koka på medelvärme i ca 30 min.
4. Sila bort skalen och grönsakerna.
5. Koka ner fonden till dess att hälften återstår. Salta och peppra efter behag.
6. Innan servering späder man med grädde och whisky till önskad styrka och kokar soppan ca 5 min.
7. **Oststicks**
Sätt ugnen på 250 grader.
8. Blanda smördegen och den rivna västerbottensosten till en boll.
9. Kavla ut och skär remsor av degen. Pensla med ägg.
10. Grädda i ugn till dess att de blir gyllenbruna.
11. **Servering**
Skär hummer köttet i mindre bitar och lägg i botten av en djup tallrik.
12. Häll soppan över och toppa med en liten klick vispad grädde.