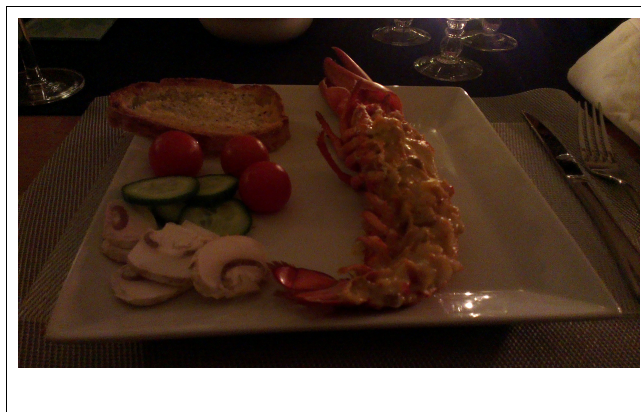


# Gratinerad Hummer med Vitlöksbröd.

Antal portioner: 4

## Ingredienser:

- 2 st. Hummer (ca: 1 200gr/st)
  - 1 st. Fiskbulongtärning
  - 8 st. Färska chaminjoner
  - ½ Purjolök
  - 3 dl. Vispgrädde
  - 0,5 dl. Vitt vin
  - 1 msk. Senap
  - 1 msk. Tomatpuré
  - 2 msk. Majsstärkelse
  - Vitlökssalt (mängd efter smak)
  - 1 knippe Färsk dill
  - ½ dl. Riven ost
- 
- 4 skivor Formfranska
  - 4 msk. Smör
  - 1 st. Vitlösklyfta
  - Oregano
  - Salt



---

## Gör så här:

1. Dela **Hummern** och tag ur köttet, skär det i små bitar.
  2. Hacka champinjoner, dill och purjolök, fräs det i en stekpanna med smör och lite vitlökssalt.
  3. Häll grädden i en kastrull och lägg i fiskbulongtärningen, rör tills buljongtärningen löst upp sig.
  4. Lägg sedan i champinjoner, purjolök, vinet, senap, tomatpuré och dill.
  5. Låt koka ca: 30 minuter till den tjocknar, red sedan av med maizena.
  6. Blanda ner hummerköttet i stuvningen, fyll sedan hummerskalen med stuvningen, strö över riven ost.
  7. Ställ in hummrarna i ugnen tillsammans med brödsnivorna, eller till osten smält.
- 
8. Till **Vitlöksbrödet** blanda smöret, vitlösklyftan och oregano. Bred smör-blandningen på brödsnivorna.
  9. Lägg brödsnivorna i ugnen (225 grader) och i ca: 8 – 10 minuter. Servera gärna med en god sallad!

**Smaklig måltid!**