

# Hummersoppa

6 portioner  
(ca 2 dl soppa/pers)

## Ingredienser

2 humrar  
1 schalottenlök  
1 morot  
½ dl hackad rotselleri  
1 knippa persilja  
2 msk smör  
3 msk tomatpuré  
drygt ½ dl cognac  
4 dl torrt vitt vin  
1 fiskbuljongtärning  
10 dl vispgrädde  
½ tsk salt  
¼ krm cayennepeppar



- 1 Skala humrarna och spara köttet i kylan. Krossa skalen.
- 2 Skölj, skala och ansa grönsakerna och skär i mycket små tärningar.
- 3 Hetta upp en stor kastrull och fräs och bryn skalen tillsammans med grönsakerna några minuter.
- 4 Tillsätt tomatpurén och låt den fräsa med ett ögonblick. Slå sedan på cognacen och tänd på med en tändsticka (håll undan för köksfläkten).
- 5 Släck elden med 3 dl av det vita vinet (det gör inget om det inte skulle brinna). Smula i fiskbuljongtärningen och låt det hela koka ihop ca 10 minuter.
- 6 Sila över soppan i ett annat kärl när det mesta av vinet kokat ihop. Slå grädden över skalen i silen och skölj till sist av dem med 1dl vitt vin.
- 7 Häll tillbaka soppan i den rengjorda kastrullen och koka ytterligare ca 10 minuter tills en lagom krämig konsistens erhållits. Red eventuellt av med lite ljus Maizena-redning.
- 8 Smaksätt försiktigt med salt och cayennepeppar.
- 9 Fördela hummerköttet i förvärmade skålar. Slå några droppar cognac i varje skål och servera soppan rykande het direkt i skålarna.
- 10 Servera oststänger till.