



SKALDJUR

Räkfond

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **90 min** Portioner: **1**



Jag brukar spara räkskal från räkor som jag handskalar, när jag samlat ihop nog mycket så plockar jag fram det ur frysen och kokar fond.

Det blir ca 1 liter fond.



INGREDIENSER

1 kg skal från räkor
1 st gul lök
0.5 st fänkålshuvud
3 st vitlöksklyftor
1 st tomat
1 st morot
3 dl vitt vin
1 msk olja
2 msk tomatpuré
2 l vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela grönsakerna i grova bitar. Ta fram en kastrull som rymmer ca 5 liter och värm upp med oljan i. Lägg i grönsakerna och fräs ca 15 minuter. Tillsätt tomatpuré och höj värmen.
- 2** Lägg i räkskal och fortsätt att fräsa runt ett par minuter, häll sedan på vitt vin.
- 3** Fyll på i kastrullen med vatten och koka upp, dra sedan ned värmen lite så att det fortfarande kokar. Låt småkoka 60 minuter.
- 4** Nu har du dragit ur den mesta smaken ur skalen och grönsakerna, sila därför av skalen och spara buljongen i en ny kastrull. Använd en finmaskig sil så att du inte får med massa räkbën och annat.
- 5** Nu är det dags att reducera buljongen till en kraftig fond. Koka tills ca 1/3 av vätskan återstår, skumma av ytan med jämna mellanrum. När fonden reducerat klart så silar du den igen och sparar fonden i små burkar i frysen. Tänk på att inte fylla för mycket i varje burk, så att det blir lätt att ta ut lite åt gången.
- 6** Räkffonden passar utmärkt som smaksättare till bl.a.
Såser
Grytor
Soppor