SKALDJUR

Räkfond

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

90

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 räkben 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. Räkfonden passar utmärkt som smaksättare till bl.a.
   Såser
   Grytor
   Soppor