SKALDJUR

Gratinerad hummer med skogschampinjoner och portvin

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **2-4**

20

Sätt guldkant på tillvaron, det är lättare än ni tror!

INGREDIENSER

2 st hummer
10 st skogschampinjoner
3 st schalottenlökar
1 msk smör
3 msk vetemjöl
2 dl grädde
3 msk hummerfond
1 skvätt portvin
100 gram riven västerbottenost
salt
cayennepeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250 gr.
2. Dela hummern på längden, ta bort tarmen och magsäcken. Gröp ur köttet och dela i större bitar.
3. Hacka lök och dela champinjonerna. Smält smör i en panna på medelvärme och bryn lök och champinjoner.
4. Tillsätt mjöl och rör om en stund. Tillsätt grädde, fond, portvin och kryddor. Sjud ca 5 min under omrörning.
5. Lägg ner hummerbitarna och blanda ihop. Fyll hummerskalen med fyllningen och toppa med västerbottenost. Sätt in i ugnen ca 5 min till osten får en gyllene färg. Smaklig måltid!