



Gratinerad hummer med skogschampinjoner och portvin

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



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!