



Hummer i smörsås med bönor & fänkål

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **2**

Hummer i bästa sällskap med smörsås och grönsaker.





INGREDIENSER

1 st hummer
0.5 st gul lök
1 st vitlöksklyfta
2 dl kycklingbuljong
0,5 dl citronsaft
60 g smör
2 msk hackad färsk mynta
100 g frysta bondbönor
2 st salladslökar
0.25 st fänkål (1/4)
olivolja
salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta ur hummern.
- 2** Finhacka lök och vitlök och fräs 1 minut i olivolja. Häll på buljong och citronsaft och låt puttra några minuter till 1 dl återstår. Ta av från spisen och vispa ner smöret till en fin emulsion (smörsås).
- 3** Finstrimla salladslöken och fintärna fänkålen. Lägg ner fänkålen i emulsionen och låt småputtra en stund. Ta av från plattan och tillsätt salladslök och bönor. Servera med hummern! Foto: www.cedell.se