



Hummersoppa i kopp med saftig västerbottensmuffin

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Kungen av soppa? Det här blir inga stora mängder och passar därför bäst som en förrätt åt fyra. Jag serverar den här i en större kopp. Hur som helst så görs denna goda hummersoppa i ett nafs. Att koka egen fond på skalen tar en kvart men är väl investerade minuter!



INGREDIENSER

- 2 stycken kokta humrar
- 2 stycken bananschalottenlökar
- 3 matskedar smör till grytan
- 2 matskedar tomatpuré
- 2 matskedar konjak (kan uteslutas)
- 1 stycken lagerblad
- 7 deciliter vatten
- 4 deciliter vispgrädde
- salt och nymalen svartpeppar

VA?STERBOTTENMUFFINS

1 pkt bacon (140 g)
0,5 stycken gul l  k, fint hackad
2,5 deciliter vetemj  l
2 teskedar bakpulver
50 gram sm  r
3 deciliter grovriven v  sterbottenost
2 deciliter creme fraiche

G  R S   H  R

- 1** MuffinsFinstrimla bacon och knaperstek i en torr panna. L  t rinna av pa  husha llspapper.
- 2** Fra s den hackade l  ken mjuk i baconfettet. Blanda mjo l och bakpulver. Finfo rdela smo ret och tillsa tt det tillsammans med va sterbottenost och creme fraiche. Kna da/ro r ihop till en smidig men kletig deg.
- 3** Klicka ut smeten i 12 sma  muffinsformar och gra dda i 225  i 10 15 minuter.
- 4** SoppaDela humrarna mitt itu. Ta ut ko ttet. Klyv klorna och ta ur ko ttet. Grovhacka skaln.
- 5** Skala och hacka l  ken.Hetta upp smo ret i en gryta. Fra s l  k och skal i na gra minuter.
Tillsa tt tomatpure , fond, konjak, lagerblad och vatten. Koka upp och la t sedan sjuda sakta i ca 15 minuter.
- 6** Sila soppan och ha ll tillbaka i grytan. Koka ner till ha lfte.
Ha ll pa  gra dden och smaka av.La gg hummerko ttet i 4 soppska lar.
Vispa upp soppan och ha ll den o ver.
- 7** Servera soppan genast med de saftiga muffinsen!