



Bräserad hummer med citrongräs och majs

Kock: **Todd English** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Todd English bjuder oss här på ett utmärkt hummerrecept som serveras bäst med basmatiris eller israelisk couscous.



INGREDIENSER

- 1 dl färska koriander
- 200 g färsk ingefära, skalad och delad i bitar
- 3 st grillade majskolvar, tag sedan bort majsbornen från kolven
- 2 st hummer, kokta
- 4 stjälkar citrongräs
- 2.25 dl hummerfond
- 1 st vitlök
- 2 st schalottenlökar, finhackade
- 6 st röda thailändska chilifrukt

1 knippe salladslök, tunt skivade
9 dl olivolja
1 st limeblad
2.25 dl kokosmjölk
2 st jalapenos

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta ur köttet från humrarna och ta av skalet förutom stjärtarna. De två hummerstjärtarna delas sedan i mitten till fyra delar.
- 2** Tillsätt olja, citrongräs, lime, ingefära, vitlök, chili och jalapeno i en stor gryta och värm upp den långsamt på svag värme så att alla smaker frigörs.
- 3** Värm upp till cirka 160°C och lägg i stjärtarna med skalén på. Koka i cirka 10-12 minuter eller tills stjärtarna känns mjuka.
- 4** Dränera av vätskan från grytan och tillsätt schalottenlöken, kokosmjölken, hummerfonden och majskornen.
- 5** Låt det sjuda upp och tillsätt sedan hummerköttet från klorna och resten av den skalade hummern.
- 6** Låt det sjuda i några minuter till. Tillsätt sedan salladslöken och koriandern.
- 7** Servera sedan rätten i varma halvdjupa tallrikar tillsammans med basmatiris eller couscous.