

## **Bräserad hummer med citrongräs och majs**

- 1 dl färsk koriander
- 200 g färsk ingefära, skalad och delad i bitar
- 3 st grillade majscolvar, 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