SKALDJUR

Bräserad hummer med citrongräs och majs

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

40

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 majskornen från kolven
2 st hummer, kokta
4 stjälkar citrongräs
2.25 dl hummerfond
1 st vitlök
2 st schalottenlökar, finhackade
6 st röda thailändska chilifrukter

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 skalen 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.