

HUMMER CHAI LATTE



OSCAR

Hummer CHAI Latte

10 personer

- 1 ltr OSCAR Skaldyrsfond
- 3 stk Santa Maria Kanel, hel
- 6 stk Santa Maria Kardemomme, hel
- 4 stk Santa Maria Nelliker, hele
- $\frac{1}{2}$ tsk Santa Maria Sort Peber, hel
- 60 g frisk revet ingefær
- 3 poser chai the
- 1 ltr sødmælk
- 50 g OSCAR Hummersuppe, pasta

Fremgangsmåde:

Skaldyrsfond koges i 8 min. med kanel, nelliker, kardemomme, sort peber og ingefær. Herefter tilsættes teposer og fonden koges i yderlig 2 min. Skaldyrsfonden skal nu trække i 2 timer og derefter sigtes den. Sødmælk og hummersuppe, pasta tilsættes. Suppen koges i 3 min. og smages til med salt og peber. Ved servering blendes suppen med en stavblender.

3 velsmagende varianter



Gulerødderne skæres i skiver og sauteres i smør, tilsæt så kyllingebouillon og kog ind til en tæt kompot. Gulerødderne blendes med hollandaise og smages til med havtorn, salt og peber. Hummerkødet brækkes ud og råsteges med timian og hvidløg. Gulerødderne skrælles og skæres super tyndt på en mandolin og lægges i isvand til servering.



Den lette:

- 2,2 dI tilberedt hummer chai latte
- 30 g hummerhaler

Den klassiske:

- 2,2 dI tilberedt hummer chai latte
- 30 g hummerhaler
- 10 g drænet youghurt
- mynte
- 1 stk Santa Maria Naan Bread Mini

Den smagfulde:

- 2,2 dI tilberedt hummer chai latte
- 30 g gulerodspuré med havtorn
- 20 g gulerodsspåner
- 40 g hummer
- timian og hvidløg



Varenr.
01803
1 ltr



Varenr.
114103
5 kg pasta
til 32,5 ltr