

Flamberade Scampi

Ingredienser

Portioner: 4

1 msk hackad gul lök
1 msk smör
60-80 g champinjoner
½ g saffran (1 påse)
1 tsk curry
400 g skalade scampi
2 msk Pernod
1½ dl vispgrädde
2 msk hummerfond (konc på flaska)
½ dl finskuren dill
½ dl finhackad persilja

Gör så här

Fräs löken glansig i smör. Skiva och lägg i champinjonerna. Tillsätt saffran och curry. Fräs en stund till.

Rör ner scampin Häll på Pernod och hetta upp. Tänd på och låt brinna ut.

Skeda ur scampin. Tillsätt grädden och hummerfonden. Koka ihop till en simmig konsistens. Smaka av.

Rör ner scampiblandningen samt dill och persilja.

Servera gärna på varma tallrikar. Vill man förstärka rätten så passar det bra att bjuda ris till.