**Rapukeittoa ja toast skagen  
  
HUMMERIKEITTOPOHJA** 6L   
2KG HUMMERIN KUORIA/ SILPPUA   
- PAAHDA UUNISSA 250C NOIN 10-15min, Väri muuttuu punaiseksi..    
2KG PAAHDETTU HUMMERIN KUORI   
0,5KG FENKOLI   
0,5KG SIPULI    
500G VARSISELLERI   
10 LAAKERINLEHTI   
10 MAUSTEPIPPURIA   
10 VALKOPIPPURIA   
1/2PNT TIMJAMI   
100G TOMAATTIPYRE   
5L VETTÄ   
1L VALKOVIINI   
1RKL SUOLA   
   
OTA ISO KATTILA, FREESAA KASVIKSET JA TOMAATTIPYRE. LISÄÄ HUMMERINKUORET.   
LISÄÄ VEDET JA VALKOVIINI.   
KEITÄ LIENTÄ 30MIN  
SIIVILÖI TIHEÄREIKÄSEN SIIVILÄN LÄPI. 

**HUMMERIKEITTO annoskoko n 1,3dl**   
5L HUMMERILIENTÄ   
2L KERMAA   
1DL KONJAKKIA   
MAIZENA  
50-100G VOITA

KIEHAUTA, SUURUSTA KEVYESTI JA MAISTA, MAUSTA LISÄÄ SUOLAA… EHKÄ TILKKA KONJAKKIA. VATKAA VOITA JOUKKOON SAUVALLA.  
  
**PERNOD-MAITOVAAHTO**  
3DL Rasvaton maito  
0,5DL Pernod  
Lämmitä maito-pernod seosta kevyesti ja vatkaa vaahdoksi.   
    
**TOAST SKAGEN MASSA**  
2,7KG JOKIRAPU VALUTETTUNA   
500G kevätsipulismetana   
400-500G majoneesi    
½ pnt tilli   
1 sitruunan mehu ja raastettu kuori   
rouhittu mp ja tarkista suola..

**PAAHTOLEIPÄ**  
-Stanssaa paahtoleivästä nättejä paloja  
- Paahda leipäpalaset kevyesti pannulla, käytä tilkka öljyä ja hieman timjamia tuomaan makua.

**TILLIÖLJY erillinen ohje**