**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**