

## Hummersoppa 6 port

6 dl grädde

4 dl mjölk

2 liter vatten

6,6 dl matlagningsvin vitt

200 g smör

1/2 flaska hummerfond

Tomatpure

300 g krossad tomat

200 g strimlad morot och palsternacka

Timjan

Vitlök

Socket

30 g umamibuljong efter smak

200 g kokt hummer eller kräftkött

Koka under tre timmar, späd under kokningen tills 18 dl återstår

Tillsätt hummerkött (eller ersätt med kräftkött)

## Boulibasse

Tillsätt också

0,8 g saffran

Stjälkselleri

150 g lök

1 kg blandad fisk o skaldjur

0,5 kg potatis

Servera med vitlökscreme

2 dl majonnäs

1 dl creme fraiche

Vitlök och salt efter smak

