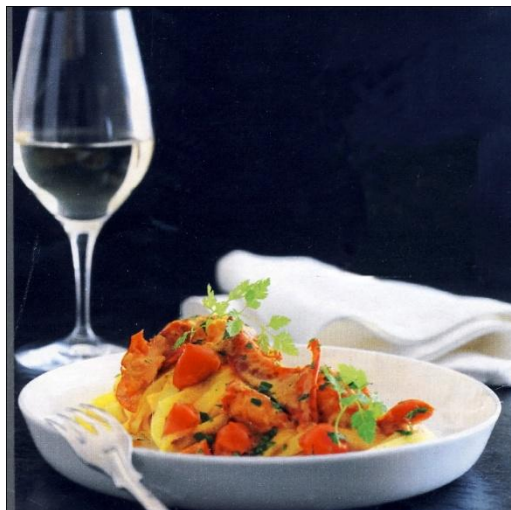


# PASTA MED HUMMER ALA POSITANO

(4 personer)

2 canadiske hummere  
Olivenolie  
2 skalotteløg  
1 spsk. konc. Tomatpuré  
1,5 dl tør hvidvin  
2 dl fiskebouillon  
1,5 dl piskefløde  
250 g San Marzano tomater  
salt, peber  
300 g båndpasta  
Hakket persille



Pil forsigtigt kødet ud af hummerhalen og klørerne og læg den til side.

Knus hummerskalleme og brun dem ved kraftig varme i lidt olie i en gryde.

Tilsæt finthakket skalotteløg samt tomatpuré og rist videre til det begynder at branke.

Kom hvidvin ved, kog ind, tilsæt fiskebouillon og kog 15 min. ved svag varme.

Si bisquen, tilsæt fløde samt grofthakkede tomater og kog 2-3 min.

Halver hummerhalen på langs, kom hummerkødet i bisquen og varm det igennem.

Kog pastaen al dente som anvist.

Fordel pastaen på tallerkenene og kom hummer og saucen hen over

Tip :Lav hummerbisquen helt færdig, så den bare skal varmes med hummerkødet, og pastaen koges. Det gør det ekstra nemt,