

## Jomfruhummer med blomkåls-cous-cous



### INGREDIENSER PR. KUVERT:

1 blomkålshoved, cous-cous, korender, olivenolie, rå jomfruhummerhaler, krydderurter, hummerbisque.

### TILBEREDNING:

Fjern stok og blade fra blomkålshovedet. Skær tynde skiver af en blomkåls-buket og sæt dem til side (eventuelt i lidt isvand).

Resten af blomkålet blendes til den konsistens, som cous-cous har. Bland herefter den ægte forkogte cous-cous sammen med den blendede blomkål. Tilsæt korender, olivenolie salt og peber og rør det hele sammen.

Soignér de rå pillede jomfruhummer-haler.

Den marinerede cous-cous-blanding lægges på en dyb tallerken - læg de rå hummerhaler og rå blomkåls-skiver over sammen med spæde krydderurter.

En spilkogende hummerbisque hældes over hummerhaler og cous-cous. Hummerbisque kan laves på basis af kløer, hoved og skaller, der knuses. Tilsæt bouillon (fiske- kalve- eller hønsbouillon) og fintsnittede urter og kog det hele op. Lad det afkøle og kog det op igen. Til slut hældes det hele gennem en si og bisquen er klar til brug.

Hummerbisque kan også købes færdig.