

## Jomfruhummer med ærterisotto



### INGREDIENSER PR. KUVERT:

Jomfruhummerhaler, olivenolie, 2 små skalotteløg, 50 gr. salami picante, 100 gr. fine ærter, hvidløg, 25 gr. smør, revet parmesanost, 1 dl. creme fraiche (38%), 1 dl. fløde, lidt grofthakket persille, ærtespirer og krydderurter.

### TILBEREDNING:

Hæld olivenolie på panden. Drys lidt salt på og rist hummerhalerne på ryggen.

2 små skalotteløg eller et stort hakkes fint. 50 gram salami picante (f. eks. Chorizo) skæres i strimler.

Tag hummerhalerne af, når de er gyldne, men stadig saftige. Hæld lidt olivenolie på den samme pande, som er brugt til hummerhalerne. Svits nu

skalotteløg og salami, tilsæt ca. 100 gram fine ærter og hvidløg i skiver. Tilsæt 25 gram smør, revet parmesanost, 1 dl. creme fraiche (38%) og flødeskum fra en 1 dl. fløde, og lidt grofthakket persille.

Blandingen røres sammen under svag varme.

Anrettes i en dyb tallerken med de ristede gyldne jomfruhummer.

Pynt med friske ærtespirer og eventuelt andre krydderurter.