



Hummeritäytteiset artisokanpohjat

Aineet: 6 Artisokan pohjaa
200 g Hummerin lihaa keitettynä
2 rkl Voita
3 rkl Salottisipulia hienonnettuna
2 rkl Vehnäjauhoa
1 dl Kalalientä
1,5 dl Kahvikermaa
2 kpl Tomaattia kaltattuna
0,5 dl Tilliä hienonnettuna
Suolaa
Valkopippuria rouhittuna
1 dl Fontal-juustoa raastettuna

Valmistus: Valmista kastike. Sulata voi kattilassa ja kuullota siinä sipuli. Lisää jauhot ja sekoita hyvin.

Lisää kalaliemi, kerma ja keitä 5 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla.

Kiehauta artisokanpohjat sitruunanmehulla ja suolalla maustetussa vedessä. Valuta paperin päällä ja pane uunivuokaan.

Asettele hummerinlihaa artisokkien päälle.

Sekoita kastikkeeseen tomaattikuutiot ja tilli. Lusikoi kastiketta artisokkien ja hummerin pinnalle.

Viimeistele juustoraasteella ja gratinoi 220 asteisessa uunissa kullanruskeaksi.

Lisäkkeeksi sopii rapea patonki.