

Rekken er til 4 personer.

400g Hummer

50g margarine

1/2 Ask paprika

1/2 Ask carry

salt, peber

10 charlotte løg et 2 alm. løg

50g margarine

250g champignon

1 dåse tomater

4 spsk. tomatsaft.

1 hønsbullion bouillon (1 1/2 - 2 dl)

1 Ask estragon

2 dl fløde

1 dl hvidvin

3 dl ris pr 2 personer (voksne).

Rist champignon i margarine, dernæst hakkede løg.
 Passer tomaterne gennem en sigte med i gryden.
 Bullion + paprika, carry, peber, salt og estragon
 kommer i. Høj sausen uden løg til den samler
 sig lidt, hæld fløden i.

Rist hummerne i margarine på gunden. Tilset
 hvidvin. Krydres med paprika, carry, salt og
 peber. Hæld hummer og margarine i sausen.
 Yderst ryggede varm med ris.

Kan også bruges til forret.

Fløden er også godt til.