

# Hummerhalesuppe

## Mandag 5.oktober 2015

### Ingredienser

2 tsk. Smør  
1 løg  
1 porre kun det hvide  
2 spsk. Vineddike  
1 dl hvidvin  
4 skoldede flåede tomater  
4 strimler citronskal  
20 jomfruhummerhaler  
1½ dl. Fløde  
salt  
Jævning

### Fremgangsmåde.

Kog en liter vand op, skær et kors i tomaterne og kom dem i det kogende vand til skindet går løs, halver tomaterne og tag kernerne ud. Smelt smørret i en gryde og tilsæt hakket læg og fintsnittet porre. Damp et øjeblik og hæld eddiken i. Kog helt ned og tilsæt vin, citronskal og bouillion. Lad suppen koge og tilsæt jomfruhummerhalerne lad dem koge med 4-5 minutter. Tag dem op, fjern skallen og læg skallerne i suppen igen. Lad suppen småsimre i ca. 10 minutter. Kom suppen gennem en sigte. Kog op igen og tilsæt fløde og smag til med lidt salt. Server suppen med de pillede haler og brød til.