HAUGEN-GRUPPEN

Kremet fussillione med krabbekjøtt og dill (10 personer)



Forberedelse

Tilbereding
Finhakk paprika, løk og hvitløk. Ha smør i en nonstick stekepanne sammen med hvitløk, grillet paprika og løk, stek til løken er gjennomsiktig. Visp så inn hummerfond og fløte, rør jevnlig mens fløten varmes opp, tilsett salt, pepper og dill.

Ved bestilling à la carte
Fussilone kokes i rikelig med vann, tilsett 5 g Maldonsalt per liter. Kok i 5-7 min. minimum. Ha 1,5 dl saus i en stekepanne sammen med krabbekjøtt. Varm opp på middels til svak varme mens pasta koker. Rør ferdigkokt pasta inn i sausen når denne er klar. Serveres i en dyp tallerken. Topp med spisbare blomster som garnityr om ønskelig.

Produkter

Labr. Tort. Pasta Gigante Fussilione	1,5 kg
Extra virgin olivenolje	200 ml
Maldon flaksalt bøtte 570g	10 g
Paprika Rød Grillet	300 g
Hummerfond *(Fisk,Selleri,Skalldyr)	20 g
Krabbekjøtt plukket	500 g
Løk hakket	200 g
Hvitløk	30 g
Fløte	500 ml
Dill	20 g

Allergener