

Rejesouffle, 6 prs.

200 gram rejer, 1½ dl. Fiskesuppe eller bouillon, 1½ dl. Piskefløde, evt. hummerfarve, 4 spsk. Smeltet smør, 3 spsk. Mel, salt, hvid peber, 3-4 æg.

Formen smøres med smør, evt. farvet med lidt hummerfarve og drysses med rasp

Rejerne deles i mindre stykker. Smørret smeltes i en gryde og melet røres i. Herefter tilsættes fiskesuppe/bouillon samt fløde og saucen småkoger i ca. 5 min.,

Saucen afkøles let og æggeblommerne tilsættes én af gangen, hvorefter der piskes grundigt i saucen, som derefter smages til med salt og peber, farven justeres med lidt hummerfarve, inden rejerne kommes i.

Hviderne piskes stive og vendes forsigtigt i souffleen, som derefter forsigtigt hældes i den smurte og raspbestrøede form, som fyldes ¾ op. Souffleen sættes i vandbad i en ovn ved ca. 200 grader, skru varmen ned til 170 grader, når souffleen sættes ind og bag den i 25-30 min. Prøv at stikke en pind eller et spyd ned i midten af souffleen for at se, om den er færdig.

Lidt salat kan serveres til.