

## **Lobster at Razor Clams Pot**

Mga Sangkap :

600 gramo Boston lobster

60 gramo razor clams

50 gramo pernod

150 ml lobster bisque

Panimpla :

20 gramo ginayat na sibuyas

20 gramo ginayat na leek

20 gramo ginayat na celery

20 gramo ginayat na fennel

20 gramo ginayat na patatas

5 gramo bawang

Paraan ng pagluluto :

Igisa ang mga panimpla hanggang pumula. Pagkatapos, isunod ang nahugasan na rezor clams. Ibuhos ang pernod at lutuin hanggang ang alak matuyo. Ilagay ang lobster bisque sa mangkok takpan. Pagkatapos, ipasok sa napainit na oven at ihurno sa 180 degrees ng 7 minutos. At ihain.