



Grillede jomfruhummerhaler med smør og hvidløg og salat med mormor-dressing

Et touch af retro i denne forrygende skaldyrsforret, da man serverer den elskede salat med mormor-dressing. Servér en forfriskende rosévin for at få et perfekt sommergrillmatch. Man kan også grille hele jomfruhummer som vist på billedet.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 45 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- Ca. 1 kg jomfruhummerhaler med skal
- 50 g smør
- 2 hvidløgsfed
- Salt og friskkværnet peber
- 1 hovedsalat
- 1 håndfuld hindbær
- 1 dl piskefløde
- 2 spsk. sukker
- 1 tsk. revet skal og saften af 1 ikke-overfladebehandlet citron
- 1 grillbakke

Pynt: nogle kviste dild, persille eller ærteskud

Tilbehør: flutes

Fremgangsmåde

Tænd grillen.

Vask og slyng salaten. Rør fløde med sukker, citronskal og citronsaft. Drys lidt salt og friskkværnet peber i. Smag dressingen til. Fordel salatbladene i en skål, hæld dressing på og pynt med friske hindbær.



Til denne ret anbefaler vi



Centifolia Rosé

La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig

Varenr. 1518336



Champagne Rosé Brut

Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig

Varenr. 1177836



Crémant d'Alsace Rosé

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1146036



Mâcon-Fuissé Vers Chanes

Domaine Sebastien Giroux
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1545636





Skyl jomfruhummerhalerne i koldt vand. Skær hver hummerhale på ryggen og fjern den sorte tarmstreng.

Læg halerne på grillbakken. Kom smørret i små klumper på halerne og pres hvidløgsfeddene over. Drys med lidt salt.

Lun brødet på grillen, skær det og hav det klar.

Grill hummerhalerne i bakken i max. 5 minutter, mens du tit vender dem i smørret. Læg dem på en serveringstallerken og drys friskhakkede krydderurter på.

Servér straks med salaten og det lune brød og en skøn og kølig rosévin til.