

HUMMERE I FAD

500 g hummere "klippes op i bugen"

Ca. 75 g smør

Revet løg

2-3 fed hvidløg (knust)

Citronsaft

Salt

Peber

Evt. paprika

Revet citronskal (citronmelisse kan anvendes)

Dild

Persille



Formen pensles med olie. Hummerne drysses med krydderier. Smør fyldet (smør, løg, hvidløg, citron mm.) på hummerne.

Hummerne skal have 6-8 min. i ovnen (evt. grill 4-5 min) ved "fuld knald".