

HUMMERE I HVIDLØG A LA KAREN

1 kg hummere
2-3 dl olie
4-5 fed hvidløg
1 spsk. citronsaft
Salt
Peber
Dild



Marinaden røres sammen og hældes over hummerne. Hummerne skal trække i 1-2 timer inden tilberedningen.

Hummerne sættes i ovnen i ca. 15 min ved 200°.