

Mathem

Hummerbakelse med chili, vitlök, dill och citron

Fredrik Jonsson

Majonnäs

- 1 msk Dijonsenap
- 1 st Ägg
- 1 msk Vitvinsvinäger
- 3 dl Rapsolja

Hummerbakelse

- 1 klyfta Vitlök Vanlig
- 200 g Kavring
- 2 tsk Olivolja
- 1 st Schalottenlök
- 2 msk Citron
- 4 msk Smör
- 0,5 dl Dill - färsk
- 2 krm Svartpeppar Malen
- 1 krm Örtsalt
- 2 st Hummer

Instruktioner

- 1 Blanda äggula, vitvinsvinäger och dijonsenap i en glas- eller plastskål.
- 2 Plocka ur hummerköttet från klor, stjärtar och kropp. Dela köttet i mindre bitar med händerna, torka köttet ordentligt på hushållspapper.
- 3 Häll i rapsolja med en fin och jämn stråle samtidigt som du vispar med en ballong- eller elvisp.
Hummerbakelse:
- Skala och finhacka schalottenlök. Kärna ur och finhacka chili.
- 5 Skala och finhacka vitlök. Finhacka dill.
- 6 Blanda ordentligt med hummerköttet i en bunke. Krydda med sellerisalt och svartpeppar.
- 7 Tillsätt citronsajt och olivolja. Rör om ordentligt.
- 8 Blanda avslutningsvis i 0,5 dl (till 4 portioner) av den hemgjorda majonnäsen i hummerröran.
- 9 Skär bort kanterna från kavringen och dela skivorna diagonalt så att du får två trekanter av en brödskiva.
- 10 Smält smör i en stekpanna på hög värme, 1 msk smör till två stycken trekanter.
- 11 Rosta kavringstrekanterna på vardera sida i smöret. Torka av och låt brödet svalna på hushållspapper innan uppläggning.

1 msk Chilipeppar
Röd, ca 0,5 st

12

Garnera vardera hummerbakelse med en dillkvist och servera med en citronklyfta och rostad kavring, två trekanter per bakelse. Strö över svartpeppar på bakelserna innan servering.