

Grillet jomfruhummer med parmaskinke



INGREDIENSER PR. KUVERT:

4 store jomfruhummere á 200-250 gram, 5 fed hvidløg, olivenolie, 6 skiver lufttørret skinke, hvidt brød, rosmarin, 50 gram parmesan, ½ dl. creme fraiche, ½ dl. mayonaise, 2 ansjoser, persille.

TILBEREDNING:

Jomfruhummerne gøres klar til grill. Fjern så vidt mulig den lille streng, der er i hummeren. Læg hummerne på grillen - knus et hvidløg med skal og lad et par fed grille med. Drys eventuelt med friske krydderurter, salt og hæld en anelse olivenolie over hummerne.

6 skiver lufttørret skinke placeres på bagepapir, lægges under pres og sættes i ovnen ved 170 grader i ca. 15 minutter.

Hvidt brød skæres i rustikke tern - lægges i et ildfast fad eller bradepande. De vendes i en blanding bestående af rosmarin, 2 fed hvidløg,

der er knust med skal, og 4-5 spiseskefulde god olivenolie. Krydr med lidt Læsø-salt. Ternene bages sprøde i ovnen ved samme temperatur som skinken i ca. 10 minutter.

Riv 50 gram parmesan, der blendes med ½ dl. creme fraiche, ½ dl. mayonaise, 1 fed hvidløg i skiver og et par ansjoser. Ingredienserne blendes til en homogen masse og smages til med salt og peber.

Romania-salat marineres med den blendede dressing og fordeles herefter i 2 dybe tallerkener. Den grillede jomfruhummer placeres oven på salaten. Retten krydres med den sprøde lufttørrede skinke og brødcroutonerne. Der pyntes af med revet parmesan og hakket persille.