

Tomfruhummer orange med gulerødder



INGREDIENSER PR. KUVERT:

300 gr. hummerhaler, små karotter, én appelsin, smør, krydderurter.

TILBEREDNING:

Toppen skæres af de små skyllede karotter. De glaceres i en blanding af saften fra én appelsin og 10 gram smør.

Gulerødder koges og blendes efterfølgende med 25 gram smør, saft fra én appelsin og lidt salt, indtil blandingen har en lind konsistens.

Et par gulerødder skrælles i meget tynde bånd. De marineres i olivenolie og appelsinsaft.

Steg hummerhalerne (300 gram pr. person) på ryggsiden i olivenolie på en pande.

Anret nu gulerods-puré, de glacerede karotter, de marinerede gulerodsbånd og de gyldne hummerhaler på en tallerken. Drys lidt Læsø Sydesalt henover retten - pynt med krydderurter og overhæld til sidst retten med blandingen af smør og orange-saft, der blev brugt til glacering af karotterne.