

Jomfruhummer i springroll



INGREDIENSER PR. KUVERT:

300 gr. rå jomfruhummer-haler, forårsrulledej, 1 limefrugt, broccoli, hvidløg, 100 gr. smør, 50 gr. revet ingefær, soya, krydderurter.

TILBEREDNING:

Jomfruhummer-halene placeres to og to på forårsrulle-dej. Der krydres med revet lime-skal (fra økologisk eller en grundig afvasket lime-frugt) og salt. Dejen foldes ind over jomfruhummerne - den rulles stramt og ved sammenføjningen pensles med vand.

Broccoli-buketter blanches ved kraftig varme i en gryde med olivenolie, salt, vand og hele skiver hvidløg, indtil broccolien er al dente.

Smeltet smør (100 gram) er brunet i en gryde og hældes over 50 gram skrællet og reven ingefær. Smag til med soya.

Forårsrullerne friteres indtil de er gyldne og sprøde. Jordnøddolie er bedst, men andre smagsneutrale olier kan også anvendes.

Broccoli-buketterne lægges på tallerkenen. Forårsrullerne med hummerhalerne tages op, når de er gyldne og sprøde. Før de lægges på tallerkenen placeres de på fedtsugende papir eller et viskestykke.

Til sidst hældes dressingen over broccoli-buketterne og jomfruhummerne. Pynt med krydderurter.