



SKALDJUR

Rökig Grillad Hummer

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **2-4**

Grillad hummer, ja det är gott så öronen snurrar och snåla inte med...

...smöret, som är en mycket viktig ingrediens för hummer, de passar varandra som handen i handsken. Här blandar vi upp smöret med härlig vitlök, persilja, citron och smaken av rökt paprika.



INGREDIENSER

2 stycken hel hummer, kokt
2-3 stycken rivna vitlöksklyftor
2-3 matskedar färskpressad citronsaft
100 gram rumstempererat smör
0.5 deciliter hackad persilja
2-3 kryddmått rökt paprikapulver
2 kryddmått salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på grillen (tiden för tillagning inkluderar inte uppstart av grill).
- 2** Blanda smör, persilja, salt, paprikapulver, vitlök och citronsaft.
- 3** Dela humrarna på längden och applicera smörblandningen på hummerns kötsida.
- 4** Grilla i 5 minuter eller tills det bubblar i hummern. Färdiga att njuta som de är ? eller varför inte med parmesanchips, grillade grönsaker, baguette, aioli eller en god risotto?