



SKALDJUR

Lottas gratinerade hummer med kantareller

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Fantastisk god hummer till helgens festligheter eller bara för att lyxa till vardagen.

INGREDIENSER

- 1 stycken hummer
- 120 gram kantareller
- 0.5 klyfta vitlök
- 2 matskedar hackad färsk persilja
- 1.5 deciliter grädde
- 2 nypor salt
- vitpeppar
- 1 stycken citron
- 1 klick smör
- 0.5 deciliter riven västerbottensost



GÖR SÅ HÄR

- 1** Slå på ugnen 225 grader. Stek svampen i smör tillsammans med vitlöken och salt och peppar. (Tag undan några svampar för garnering) Häll på grädden och låt puttra 5 min och drag av från plattan.
- 2** Dela hummern och tag ut köttet. Spara köttet från klon till garnering. Hacka hummerköttet grovt och rör ned i svampröran. Tillsätt persiljan. (Spara lite till garnering).
- 3** Dela citronen. Lägg hummern och citronen på en ungsplåt. Fyll hummerskalen med röran och strö över västerbottensost. Gratinera i ugnen tills osten fått lite färg. Har inte citronen fått nog färg brukar jag bränna på den lite med en brännare.
- 4** Lägg upp på tallrikar och garnera med den sparade klon, svampen och persiljan. Var och en pressar över den grillade citronen. Ät och njut med något gott i glaset!