



SKALDJUR

Grillad hummer Jamaica style

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Denna rätt passar till lite festligare tillfällen.

Se till att hitta riktigt färska och fina humrar.



INGREDIENSER

2 st levande humrar
2 st lime
1 tsk salt
2 nypor nymald peppar

SERVERAS MED

1 flaska morbergs bbq säs original
2 st lime

MARINAD

2 st vitlöksklyftor
2 st schalottenlökar
0.25 kruka färsk timjan
1 knippe gräslök

1 knippe bladpersilja
0.25 st röd habanero
1.5 dl olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda alla kryddor till marinaden i en mixer och kör tills det blir mixat.
- 2** Dela hummern på längden och lägg i en bunke.
- 3** Häll på marinaden.
- 4** Salta och peppra.
- 5** Blanda om.
- 6** Låt stå och marinera i 5-10 min.
- 7** Grilla sedan i cirka 5 minuter på vardera sida.
- 8** Servera med limeklyftor, bbq-sås och nyångade grönsaker (broccoli, morötter & vitkål).