



SKALDJUR

Kokt hummer med rhode island-sås

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Svensk kokt kall hummer med en perfekt tillagad rhode island-sås, en nyrostad brödskiva med lite smör på och ett glas Victoria Black Edition finns det inget som slår på nyårsafton.

Det går inte med amerikansk hummer, det går inte med plast-rhode island, det går inte med bake off-bröd och det går inte med billigt bubbel.



INGREDIENSER

3 st levande humrar

5 liter vatten

2 dl salt

Rhode Island-sås

2 dl majonnäs

1 dl gräddfil

1 msk konjak

1 tsk pressad citron

2-3 msk chilisås

1 tsk tomatpuré

salt och cayennepeppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1

Skölj humrarna väl. Koka upp vatten och salt i en stor kastrull. Lägg i den första hummern med huvudet först och låt vattnet koka upp igen innan du lägger i nästa.

2

Lägg på lock när alla humrar är ilagda och låt stormkoka i 7 minuter. Ta av kastrullen från värmen, sätt den i en balja med is (eller i snön) och låt humrarna svalna i spadet.

3

Blanda ihop ingredienserna till såsen och smaka av med salt och en knivsudd cayennepeppar. Låt stå i kylan i cirka 30 minuter.

4

Klyv humrarna på längden med en kraftig kniv genom att först skära igenom skölden och huvudet från ovansidan och sedan vända på hummern och klyva stjärten. Ta bort maginnehållet och tarmen och knäck klorna.

5

Servera hummerhalvorna med rhode island-såsen.