SKALDJUR

Buttered Lobster Roll (hummermacka)

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Låt hummern härska - jag borde ha en t-shirt med det trycket. Hummer är en enastående råvara som inte behöver mycket annat till. Beurre noisette eller brynt smör är ett utmärkt komplement till skaldjur.

Se till att servera hummern i varmt och mjukt bröd. Bröd bakat på potatis (typ mjukt hamburgerbröd) passar utmärkt, briochebröd eller vanliga korvbröd om de är riktigt färska.

INGREDIENSER

800 g hummerkött, ca
2 dl smält osaltat smör
0.75 dl majonnäs
4 msk hackad gräslök
3 msk hackad persilja
4 st korvbröd, brioche el liknande mjukt bröd

1 krm svartpeppar
1 krm havssalt

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret på medelvärme i 2-3 minuter och låt det bubbla tills smöret brynts och får en knäckig smak och skummig konsistens. Var försiktig så att det inte bränns. Ta sedan kastrullen från värmen.

2. Vrid försiktigt av benen och klorna från humrarna och ta av stjärtarna. Skär sedan hummern i mitten på längden. Ta ut allt kött och hacka grovt. Kasta skalen.

3. Blanda ihop hummerkött, majonnäs, gräslök och persilja i en skål. Vänd sedan i 1 dl av det smälta smöret.

4. Öppna bröden men dela dem inte helt och pensla på det resterande smöret på insidan av bröden. Stek sedan bröden på hög värme med insidan nedåt tills de är gyllenbruna.

5. Fördela hummerfyllningen i bröden. Salta och peppra efter smak och servera genast.