

## Grillede jomfruhummere med kryddersmør

### 4 PERSONER

12 friske og gerne store jomfruhummere  
2 store skalotteløg  
1-2 fed hvidløg  
1 lille bundt persille  
100 g smør  
saft af 1 citron  
havsalt og friskkværnet sort peber  
en meget varm havegrill

### JOMFRUHUMMERE

Klip hummernes haleskjold op ned langs begge halens sider og løft skjoldet fra halens kød. Skær halens kød halvt igennem med en lille skarp kniv, løft halvdelene let til side og fjern og kassér den mørke sandtarm. Krydr kødet let med salt og peber og sæt på køl.

### KRYDDERSMØR

Pil og hak skalotteløgene fint og knus hvidløget. Vask og hak persillen grundigt. Rør smørret blødt med citronsaften og vend de øvrige ingredienser i. Form smørret til en lille firkant eller en lille pølse i bagepapir og sæt på køl.

### GRILL

Når kul eller briketter er dækket af et hvidt askelag, er grillen på toppen af sin varme og klar til brug. Del kul eller briketter i to og skub dem ud til grillens sider. Læg jomfruhummerne på en stål- eller aluminiumsbakke, skulder ved skulder, skær skiver af smørret og læg det på halernes kød.

Sæt bakken ned mellem kullene, så varmen kommer fra alle sider. Har du en kuglegrill, lægges låget på. Grill hummerne maks. 3-4 minutter og løft metalbakken forsigtigt fra kullene; den er meget varm.

### SERVERING

Server hummerne hele og gerne med det smør og den saft, der er løbet fra dem i bakken. En høvlet fennikelsalat med citronsaft og urter eller en crudité af fintsnittede grønt- sager med en let sennepsvinagrette passer fint til. Servietter til fingre og mundvige er også en god ide!

Du kan variere kryddersmørret ved at erstatte persille med frisk koriander og tilsætte for 2 øre chili. Dét kunne jomfruhummerne og min familie godt lide.



### AAMANN'S APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.