



Grillede Jomfruummerhaler

1000 g Jomfruummerhaler (40-60 stk.)

Olivenolie

Hvidløg 1 fed hvidløg – knust

Chili

Skær hver jomfruummerhale i ryggen på langs - kun lige igennem skallen eller helt i gennem. Placerer halerne med ryggen øverst i en prajepande eller fad – kan også grilles. Pensel halerne med olivenolie "spar ikke på det". Pres hvidløg og drys chilien over halerne. (rør evt. hvidløg og chilien sammen med olivenolien)

6-8 min. ved 200°C (pas på de ikke får for meget og bliver tørre)

Kan også nemt laves på grillen

Servere frisk brød og evt. en Tomatsalat med oliven, løg og fetaost. Rucolasalat kan også fint indgå.