



KONGELIG HOFLEVERANDØR

GLYNGØRE SHELLFISH



Hummer med nye kartofler og confiteret tomat

Til 4 personer

400 g tomater

150 g klaret smør

1 stor eller 2 mindre hummere, koges 15 minutter med 1 tsk fuld slat

400 g nye kartofler

Salt og sort peber

Sherryeddike

Krydderurter til pynt, eks. estragon og oxalis

Del tomaterne i kvarte og fjern blomsten. Kom dem i en gryde sammen med det klarede smør og lad dem stå og simre i en times tid, til tomaterne er kogt helt ud. Rør i det undervejs. Smag til med salt, peber og et stænk sherryeddike – ca. 2 tsk.

Kog kartoflerne så de akkurat er møre – de må gerne have en smule bid. Lad dem dampe af med gryden halvt på, indtil de skal bruges.

Del hummerkødet i mindre stykker, men ikke for små. Kom hummeren i gryden med tomat og pocher hummeren i 1 minuts tid, så den bliver fast i kødet, men ikke gummiagtig. Del kartoflerne i halve og anret i varme dybe tallerkener med hummerkød og tomat. Pynt med krydderurter.