

Hele jomfruhummere

Du får fra Skagenfood:

- 1 kg hele jomfruhummere
- eller
- 2 kg hele jomfruhummere og persilleolie

Du skal selv indkøbe:

- Lidt flage salt
- Godt brød
- Evt. lidt smør
- Citron
- Evt. olie
- Evt. Persille



Klargøring af jomfruhummer: Læg jomfruhummerne på et skærebræt og flad halen helt ud. Flæk halestykket fra rygskjoldet og helt ned igennem "halefjerene" - vær nænsom, så halen ikke bliver hevet af resten af kroppen. Vrid forsigtigt de to halestykker indefra og ud, så kødet bliver blottet opad.

Gratiner af jomfruhummer: Læg hummerne i et ovnfast fad med ryggen opad. Læg dem gerne tæt, men ikke i lag. Sørg for at de ligger jævnt fordelt. Krydr med lidt salt (på kødet af hummeren) og fordel evt. persilleolie over halerne. Gratiner hummerne i 4-5 minutter i en 225 grader varm ovn, til kødet lige netop begynder at blive mælkehvidt.

Server med godt brød og lidt citron

Hvad kan spises?

Jomfruhummeren er en delikatesse, og kødet minder om hummerens, blot med en lidt finere konsistens. Kødet sidder fortrinsvist i halen, men med lidt snilde kan der også tages kød ud af kløerne. Skallerne, der bliver tilbage efter en middag, kan evt. benyttes til at lave en hummerfond.

Grøntligt jomfruhummerkød

Er der grøntligt kød i jomfruhummeren, betyder det IKKE, at jomfruhummeren skal kasseres. Nogle jomfruhummere har en grøn "koral" i hovedet. Det er ikke tegn på, at jomfruhummeren er dårlig - tværtimod betragtes denne "koral" af nogle som en særlig delikatesse. NB den grønne koral bliver rød når jomfruhummeren tilberedes. Skal blot skylles under vand.

Velbekomme!

De bedste hilsner
Skagenfood.dk

Data på jomfruhummere:

Jomfruhummere: Pakket: Dagen før modtagelse

Holdbarhed efter modtagelse: 1-2 dage fra modtagelse ved max. 3-5 grader

