



KONGELIG HOFLEVERANDØR

## GLYNGØRE SHELLFISH

4 Personer

2-3 levende hummere a 300-500 g eller den størrelse hummeren har

1 stor gryde liter vand - 1 dl salt - 2 bdt. dild

Bring vand i kog i en stor gryde.

Tilsæt salt og dild.

Sørg for at vandet spilkoger, stik gerne hummerne inden, kan ses på vores [www](http://www.glyngore.dk).

Læg straks låg på.

Dæmp varmen, når vandet kommer i kog.

Lad hummerne koge ved jævn varme i 15 min.

Tag gryden fra varmen.

Lad hummerne køle lidt af i kogevandet.

Del hummeren før serveringen og fjern mave og tarm.

Server med rød og hvid dressing, citron og ristet brød.



Rød dressing:

Rør mayonnaisen med tomatpure, cognac, salt og peber, smag til med tabasco.

1.5 dl. mayonnaise

1 spsk. konc. Tomatpure

1 spsk. cognac

salt

hvid peber

3-4 dråber tabasco

Hvid dressing:

Creme fraichen røres med fløden og smages til med citronsaft, salt og peber.

1.5 dl. creme fraiche

2 spsk. fløde

0.5 citron saft heraf