

Side 1/2

### Jomfruummerhaler med asparges og kørvelcreme

6 personer

#### Ingredienser

3 stk. hvide eller grønne asparges pr. person

6 stk. grønne asparges

1/2 dl oliven olie

1 stk. limesaften

1/2 spsk. sød sennep

salt, peber og sukker

#### Jomfruummer

3 stk jomfruummerhaler pr person

3/4 dl oliven olie

1/2 spsk røget paprika

salt og peber

#### Creme

1 stk. æble

2 stk. skalotteløg

1/4 dl æbleeddike

2 dl hvidvin

3 dl piskefløde

1/2 bdt. kørvel

#### Fremgangsmåde

Skræl asparges og knæk bunden af. Ved servering dampes i vand og salt i 5-6 min, tages op og lægges på køkkenrulle.

#### Grønne asparges

Knæk bunden af, skæres i tynde skiver på et madolinjern eller med en tynd skræller, lægges i koldt vand.





**GLYNGØRE SHELLFISH**

danishshellfish.com

Pisk olie, limesaft og sennep sammen smages til med salt, peber og sukker.

Ved servering hældes vandet fra asparges og de vendes i dressingen.

### **Jomfruhummer**

Pil jomfruhummer og fjern strengen lægges i et ildfast fad.

Pisk olie og paprika sammen smag til med salt og peber, pensel halerne med olien og stilles køligt

Ved servering stilles i ovnen ved 200 g i 5-8 min.

### **Creme**

Skræl æblet og skær det i tern, pil løg og hak det, sautes af olie kom æble eddike på, koges ned, tilsæt hvidvin koges ned til halvdelen kom piskefløde ved koges jævn, blendes og sigtes.

Pil kørvelblade af, ved servering lun soucen og blendt kørvel med cremen, smages til med salt og peber.