

Gratinerad hummer

Ingredienser för 2 personer

- 1 Hummer
- 1 finhackad schalottenlök
- 2 msk vitt vin eller champagne
- 1 msk cognac
- 1 doft cayennepeppar
- Evt lite dragon



Dela och rensa hummern. Ta ut allt kött, även ur klorna. Skär i mindre bitar. Hummerstjärten tas ur och köttet delas i bitar, lägg sedan tillbaka i skalet så att det blir lätt att äta med bara en gaffel. Resten av hummerköttet används till att fylla övriga skalet. Lägg i en ugnsfast form.

Låt schalottenlöken svettas i smöret tills den blivit mjuk. Häll på vin och cognac och puttra ihop.

Smaka av med Cayenne och dragon. Häll smöret över hummern och gratinera i 225 grader cirka 10 min.