



Smörstekt toast med hummerröra

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **15 min** Portioner: **2**

Magiskt god hummerröra som är enkel att göra. Servera den tillsammans med en brödskiva som förrätt eller en bakad potatis som varmrätt.



INGREDIENSER

- 1 styck hel hummer, kokt
- 1 styck liten rödlök
- 5 styck cornichoner, små inlagda gurkor
- 1 knippe färsk dill
- 1 deciliter creme fraiche
- 1 deciliter majonnäs
- 1 matsked färskriven pepparrot eller på tub
- 1 tesked sriracha eller annan stark chili sås
- salt och peppar
- 2 skivor vitt bröd
- smör och olja till stekning

Garnering

- salladsblad
- citronskiva
- dillkvist



GÖR SÅ HÄR

- 1** Klyv hummern på mitten. Ta bort tarmen och magsäcken. Ta ur köttet och dela i lagom stora bitar. Finhacka lök, dill och cornichoner.
- 2** Ta fram en bunke. Blanda ihop alla ingredienser och smaka av med salt och peppar. Ställ in i kylskåp.
- 3** Skär bort kanterna på brödet. Stek brödet i smör och olja tills de får en gyllenbrun yta.

4

Servera brödet på ett salladsblad och toppa med hummerröran. Garnera med en dillkvist och citronskiva. Smaklig måltid!