

# Grillet Hummer hale - en fantastisk forret

Grillet hummer er meget alsidig. Det kan serveres alene eller serveres til en bred vifte af og med retter, blandet salater og hen til gryderetter, sandwich, supper endda spaghetti. Det er så simple at tilberede en fantastisk Gourmet ret.

## HUMMER HALER ET STREJFT AF GOURMET



Når du begynder at eksperimentere med grillet hummer, vil du indse hvor lidt kød der egentlig skal til, for at tilføje et strejf af gourmet til almindelige retter. Hemmeligheden bag grillet hummerhale er, at der er ingen nemlig.

## INDGREDIESNER TIL 2 PERSONER:

- 2 Hummer kogt eller frisk
- hjemmelavede kryddersmør "[Opskriften finder du her](#)"

## **FREMGANGSMÅDE VED GRILLEN:**

Før du begynder at lave die Hummer haler, skal du forberede din hummer til madlavning på grillen. Hvis du har købt levende hummere, bliver du nødt til at dræbe og rense dem. Det gør man ved at komme dem i kogende vand, derefter skal de renses.

Ellers kan du bare butterfly halerne og skærer hoved af din Hummer med en skarp kokke kniv. Når dette er gjort kommer du godt med dit hjemmelavede Kryddersmør på det det buttrerflyet stykke skal så smør kan smelte og trække ind i kødet under grillning.

Indstille din grill til Indirekte varme og 180°C grader når temperaturen er nået stiller du dine hummer haler på grillen i 10-15minutter. Thats it.

## **HUMMER SOM FORRET**

Er dine hummer hale tænkt som forret kan du servere en lille blandet salat til som får en strejf af frisk citronhenover. som virkelig godt understøtter hummerens smag.