

Fisketapas:

En tallerken fuld af forkælelse – skønne jomfruhummere, stenbiderrogn på blinis og lynstegt tun og en skøn flaske hvidvin.

Få gode ingredienser og kort tilberedningstid – et rigtig godt koncept!

Opskrift: jomfruhummere med hvidløgs smør, persille og citron

Beregn 4-5 styk jomfruhummere pr person

Hvidløg, Smør, Persille

Citron

1 flaske Herzog C Sauvignon Blanc



Læg jomfruhummerne på en bageplade med maven op og skjoldet nedad.

Pres hvidløgene fint, hak persillen og bland det hele i blødgjort smør

Fordel hvidløgs smør over hummerne.

Tilberedes i ovnen i 10 minutter ved 200 grader almindelig ovn.

Serveres med skiver af citron.

Husk at hvidvin skal serveres ved 8-10 grader

Velbekomme!

