

Gratinerad Hummer

4 personer

2 st nykokt hummer

1 st fänkål

200g smör (rumstempererat)

4 klyftor vitlök

1 knippedill

1pkt saffran (om man önskar)

skal från 1 st citron

½ röd chili

Hacka all lök, fänkål chili i små bitar.

Mixa med smör i matberedare till en crème.

Salta och peppra hummern och bred över blandningen på klyvd hummer.

Gratinera i ugn 225 grader ca 10 min.

Servera med baguette, skotsallad.