

Grillad hummer med dill- och citronsmör

Häromdagen firade jag och Stefan 11-årig bröllopsdag. Vi firade på landet hela dagen med god mat och mycket bubbel. Gjorde bland annat den här förrätten med grillad hummer som var sååååååå fantastiskt god!! Och smöret, vilket smör...





Grillad hummer med dill- och citronsmör

2 portioner

1 hummer, kokt

Dill- och citronsmör

200 g rumstempererat smör

1 finhackad liten rödlök

1 dl grovhackad dill

Skalet från 1 citron + 2 msk pressad citronsaft

½ tsk salt, vit- eller svartpeppar ur kvarn

GÖR SÅ HÄR: Blanda alla ingredienser till smöret. Låt det vila i kylan. Dela hummern, ta bort tarm och magsäck samt knäck klorna. Pensla hummerköttet med lite av kryddsmöret och grilla hummern med köttet ner på het grill i ca 30 sekunder. Vänd hummern och klicka på mer smör. Lägg hummern på tallrikar och servera. Om du vill kan du lägga till bröd, grillad citron och aioli.

Receptet på smöret kommer från [Mat-Tina](#).