



Ovnbagte jomfruhummerhaler

LAURSENS FISK

Opskrift til 2 pers.

Ingredienser:

1 kg Jomfruhummerhaler

150 g. Smør

3 Fed hvidløg

1 Citron

Salt og peber

1 bdt. Persille

Fremgangsmåde:

1. Ovn tændes på 190 grader, varmluft.
2. Flæk jomfruhummerhalerne på midten og rens dem.
3. Persille og hvidløg hakkes fint. Dette røres sammen med smør og lidt citronsaft.
4. Placer jomfruhummerhalerne i et fad. Tilføj salt og peber.
5. Smørblandingen fordeles på jomfruhummerhalerne.
6. Sæt fadet i den varme ovn, og tilbered i 5-7 min. Kødet skal være hvidt og må endelig ikke få for meget.
7. Kan serveres sammen med nybagt brød, aioli og citronskiver.