

Nymindegab Kro

v/Kurt Kjær

Vesterhavsvej 327
6830 Nørre Nebel
Tlf. 75 28 92 11



Hummerterrín

8 personer

Ingredienser

500 g hvide asparges
1 l fløde
9 stk. husblas
1 stk. kogt hummer
6 stk. nye danske kogte kartofler
salt og peber

Tilberedning

Kog asparges i fløden til de er godt møre.
De kogte asparges blendes og smages til med salt og peber.
Husblassen udblødes i koldt vand, blendes og køres gennem en sigte.

En form på ca. 4x4x30 cm. dækkes med bagepapir og lidt af asparges cremen fyldes i – lad det få lov til at sætte sig lidt.

Derpå lægges stykker af hummer og igen lidt af asparges cremen.

Skiver af nye danske kartofler lægges nu på og til sidst igen asparges cremen.

Serveres med marineret salat samt krydderurtdressing og evt. kartoffel chips med stykker af hummer.

Velbekomme



**Hurra for Fisk
Hvide Sande Kogebogen**