

Restaurant Slusen

v/ Barbara Andreasdottir Jensen

Havnen, Bredgade 3

6860 Hvide Sande

Tlf. 97 31 27 27



Jomfruummerhaler på sprød toast

(2 pers.)

: g _ WYSUW

60 g jomfruummerhaler pilles - skallerne svitses, 2 spsk cognac tilsættes – flamberes.

½ l vand, 1 gulerod, 1 løg, 1 tsk tomatpuré, 1 kvist timian tilsættes og koges ned. Jævnes med ca. ½ dl fløde. Smages til med salt og peber.

9d`f

10 g rucolasalat, 10 g mixet salat, 1 tomat,

15 g rødløg

Jomfruummerhaler dampes i 3 min. m. 1 dl. hvidvin, 1 tsk. persille, 2 fed hvidløg, 1 knsp. salt. Fire skiver toastbrød smøres m. 2 spsk. olie, enderne skæres af. Ristes i ovn ved 200 grader. 1 stk. toastbrød anrettes i midten af en tallerken, salaten lægges ovenpå, finthakket tomat og rødløg lægges ovenpå salaten, toastbrød på toppen.

Jomfruummerhalerne fordeles rundt langs kanten og glacen ligeledes.



**Hurra for Fisk
Hvide Sande kogebogen**