



FISKEKONEN.DK

Grillet jomfruummer



Du skal bruge:

4 personer

3-5 jomfruummere
per person

Hvidløgsmør:

125 g smør

4 fed hvidløg

Saft fra ½ citron

1 spsk hakket persille

Salt og peber

Sådan gør du

Skær tværs igennem jomfruummerne med en skarp kniv. Fjern den sorte tarm. Jomfruummerne lægges i en alubakke med kødsiden opad.

Rørt hvidløgsmør fordeles jævnt hen over jomfruummerne.

Grilles 5-7 min. under låg, indtil smørret og jomfruummerne er gyldne.