

Skrubber i hummersauce

Ingredienser:

1 kg kartofler
400 g flåede skrubber
en pose rejer
500 dl hummersovs
en dusk dild
2 æg
sesam frø
5 dl olie
salt og peber
creme fraise



Fremgangsmåde:

De flåede skrubber vendes i pisket æg. Saltes og pebres på begge sider og vendes efterfølgende i sesamfrø.

Kartoflerne sættes over. Når kartoflerne koger (gerne med skræl) sættes hummersuppen over i en gryde. Når kartoflerne er ved at være der, sættes en pande over med olie som skrubben ligges i, og brunes til den er mør og dejlig. Kartoflerne tages af.

Når hummer sovsen koger tilsættes frisk dild og rejer.

Fisken tages af panden og serveres med hummersovs, rejer, creme fraise og kartofler samt med den sidste del af dilden