

Hambergs hummer och kammusselsallad

4p stor förrätt eller liten huvudrätt

1 kokt hummer c:a 500 gr

8 st kammusslor

Blandad sallad fint rivn 200 gr (eller sk baby leaves)

50 gr delade körsbärstomater

Lite olja till stekning

Vinaigrette 0,5 dl rapsolja, 0,15 dl sherryvinäger - aningen salt och peppar

Gör så här:

Ta ur hummerköttet och skär i små bitar.

Dela kammusslorna i mindre bitar.

Slå ihop vinaigretten och blanda i salladen.

Lägg i portionsformar

Hetta upp olja i en rejält varm stekpanna och

stek kammusslorna snabbt tills dom fått färg,

salta och peppra.

Blanda ner hummerköttet i stekpannan och lägg

blandningen i en hög mitt på salladen.

Servera omgående.

