

Månedens opskrift:

Lobster Rolls



Lobster Rolls og brioche går formidabelt til dit champagneglas. Smørret i brødet, friskheden fra krydderurterne, salten fra rognen, og hummerhalernes tekstur vil lege om kap med dine smagsløg og boblerne i dit glas.

Du får her min opskrift på 2 stk Lobster Rolls:

400 gr friske hummerhaler

60 gr rød stenbiderrogn

4 spsk mayonnaise

2 spsk creme fraiche

1 spsk citronsaft

1 stængel bladselleri

1 skalotteløg

frisk dild og purløg

salt/peber

2 brioche pølsebrød

Klargør dine hummerhaler og sæt dem til side i en skål, imens du hakker dine krydderurter. Tilsæt mayonnaise, creme fraiche, citronsaft, finthakket bladselleri og skalotteløg i skålen med dine hummerhaler. Smag til med krydderurter, salt og peber. Det er altid en smagssag med kraftigheden. Sæt så på køl 30 minutter.

Rist herefter dine brioche brød. Anret dit afkølede fyld og fordel stenbiderrogn i en generøs mængde på toppen – som var det ketchup på en hotdog. Top dine Lobster Rolls af med lidt frisk dild og friskkværnet salt og peber.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk