

# Hummer med forellrom, dillsmetana och smörstekt rågbröd.

För flera år sedan blev jag serverad en variant av detta till förrätt. Krämig och syrlig smetana som toppas med lyxig hummer och rom. En bättre start än så blir det nog inte på nyårsfirandet! Jag har använt forellrom här, jag gillar de stora, fina romkulorna, det blir så vackert! Men det blir precis lika gott med löjrom.



4



20 MIN

Skaldjur

Nyår

## Ingredienser:

1 liten rödlök  
1 dl färsk dill  
2 dl smetana  
1 msk citron  
salt  
2 kokta humrar  
6 skivor rågbröd  
smör att steka i  
80 g forell eller löjrom

## Gör så här:

1. Skala och finhacka löken.
2. Finhacka dillen (spar några vippor till dekoration).

3. Blanda lök och dill med smetana, citron och salt. Rör om väl och låt gärna stå svalt ett par timmar innan servering.
4. Skala humrarna och skär köttet i bitar.
5. Skär brödsnivorna i trekanter och stek i smör tills de fått fin yta.
6. Fördela dillsmetanan på 4 tallrikar, toppa med hummer, färsk dill och rom. Servera med nystekt bröd. Ät direkt.



Spara i lista

## Castellane Vintage

Systembolagsnummer: 77045

379,00 kr

---

Castellane Vintage har en komplex, lätt brödig doft med inslag av röda äpplen och apelsin och nötter. Torr, frisk, lång och generös smak med tydlig brödighet och inslag av grapefrukt, äpple, nötter och mineral.



Spara i lista

## Gustave Lorentz Riesling Réserve, 1500ml

Systembolagsnummer: 22257

209,00 kr

---

Självklart kan du även välja ett stilla, vitt vin till hummern. Då rekommenderar vi denna Riesling som finns i både hel-, halv- och magnumflaska beroende på hur många middagsgäster du har. Smaken är torr och frisk med inslag av honung, kryddor, gröna äpplen och citrus.

## Se också



### Parmalindad oxfilé med svamp- och tryffelkräm och hasselbacksrödbetor.

Linnéa lindar oxfilén med parmaskinka och serverar med en smakrik svamp- & tryffelkräm och hasselbacksrödbetor med brynt smör.

[Läs mer](#)

---



### Hjortronglass med bränd maräng och färska hallon.

Avsluta nyårmiddagen med stil! Gör en hjortronglass som du smaksätter med dessertvin. Spritsa på fina marängtoppar som du bränner av och toppa med hallon.

[Läs mer](#)

---



## Bästa bubblen till nyår.

Snart är dagen kommen då vi eftertänksamt blickar tillbaka till året som varit och fulla med förhoppningar välkomnar det nya. Inget känns då mer naturligt än ett vackert flöjtglas med vin som brusar. Vi hjälper dig att hitta rätt!

**Läs mer**

---

Utskrift