

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Hummer

Det er vel nok én af de mest eksklusive retter man kan lave, vi får den med jævne mellemrum hvor vi som regel køber de levende hummere i Metro. Første gang jeg stiftede bekendtskab med hummer var i slutningen af 60'erne hvor jeg var ude og spille til Lion's i Birkerød, det var nede i sejlklubben man holdt festen og jeg husker tydeligt to ting: En rigtig sjov kraftig mand der virkelig kunne føre sig frem og holde tale for damerne, han var i øvrigt præst ved Bistrup kirke (erfarede jeg senere) og Hummerne man havde fået fløjet friske orkideer fra østen til alle damerne og til forretten havde man fået fløjet hummere fra Canada. Så er det sjovt og sidde og spille, det var dengang ikke almindelig spise og man kunne se på gæsterne at det var ikke alle (tværtimod) der havde prøvet dette før, man ventede til én begyndte og så gjorde man det samme.

Den levende hummer kommes ned i en stor gryde med kogende vand der er saltet godt, og koges eventuelt med lidt kronedild og en hel citron i både, i 15 min. Henstår derefter til den er smålun og serveres derefter.

