

## Stegte jomfruummerhaler m/ ananas, peber, advokado og skaldyrs mayonnaise

4-5 stk jomfruummerhaler pr person  
salt, peber  
æg, mel  
panko rasp  
olie til stegning

### **Mayonnaise**

3 dl vindrukerneolie  
1 stk skalotteløg  
lidt chili, dildkviste  
2 tsk tomatpure  
skaller fra hummer  
4 stk æggeblommer  
salt og peber  
1 spk lys vineddike

1/8 stk ananas  
1 stk rød peberfrugt  
1/4 rød chili  
1 stk avokado  
1/4 bdt koriander  
1 stk lime saft & skal  
1/2 dl olivenolie  
2 spk sojasauce  
salat til pynt

Pil jomfruummerne, krydres med salt og peber, gem skallerne, vend halerne i mel, æg og rasp, friteres i rigeligt olie. Lunes inden servering.

### **Mayonnaise**

Lun olien op tilsæt fint hakket løg, chili, dild, skaller og tomatpure, lad det simre uden at brune for meget ca 5-6 min til det har fået smag af hummer. Sigt olien og afkøles.

Pisk æggeblommer med salt tilsæt vineddike, pisk olien i lidt efter lidt, hvis mayonnaisen bliver for tyk tilsættes lidt koldt vand.

### **Grøntsager**

Rens ananas, peberfrugt, chili og avokado de skæres i meget fine tern, hak koriander vendes i. Pisk limesaft skal, olivenolie sojasauce sammen, smages til med salt og peber.

