



Hummern

Dom säger att hummer skall vara något alldeles extra gott. Gratinerad eller anrättad på något annat fint sätt. I vårt oftast ganska enkla och sparsmakade hushåll har det liksom inte blivit av att inköpa denna delikatess men i år tänkte vi att nu så, nu har vi uppnått en så aktningvärd ålder att vi kan unna oss en hummer. Bara en, att dela på, bara för att smaka

och se..... Varmrätten sedan skulle bli gös på purjolöksbädd och det blev väldans gott. Tur det.

Vi hade liksom inte riktigt tid att fixa så mycket med hummerdelikatessen, senare på kvällen skulle grannarna komma in och fira nyår med oss och det var ju en hel del bestyr med det. Så vi bara delade hummern mitt itu, tog fram lite majonnäs, rostade lite bröd och sen skred vi verket an.

Det blev en besvikelse kan jag säga. Vad får man ut av en hummer som är ätbart? Lite vitt kött ur klorna, lite ur själva kroppen. Rätt gott förstås, men knappt mer än en smakbit. Jag börjar förstå att man måste gratinera med en massa godis om man nu skall uppnå de där kulinariska excesserna som det talas om.

Till nästa nyår ska vi förbereda oss bättre. Redan nu mottages med största tacksamhet förslag på hur man anrättar detta skaldjur på bästa sätt.

Man får ju inte ge upp med en gång.