

# INGEFÄRSBAKAT ÄPPLA MED HUMMERSALLAD

## PÅ BRÖDKRUTONG

(4 pers.)

2 st röda matäpplen  
2 msk olivolja  
1 syltad ingefära, hackad  
salt o peppar

Dela äpplena på mitten och ta ur kärnhuset.  
Skär av den runda delen på äpplehalvan så att den kan stå.  
Blanda olja, ingefära, salt och peppar.  
Pensla äpplena med blandningen.

Baka i ugn på 150 gr i 15 minuter.

## HUMMERSALLAD

1 syltad ingefära, hackad  
½ vitlöksklyfta, pressad  
4 msk olivolja  
1.5 msk vitvinsvinäger  
400 gr hummer (1 fryst hummer på 3 pers.)  
salt o peppar

3-4 kvistar bladpersilja  
8 machésalladsblad  
8 mangosalladsblad  
4 smörstekta rundlar brödkrutonger

Mixa ingefära, vitlök, olja och vinäger till en jämn dressing.  
Smaka av med salt och peppar.

Plocka ur stjärt och klor ur hummern i hela bitar. Skär köttet i lagom stora bitar.  
Ljumma hummern, på mycket svag värme, i en kastrull i hälften av dressingen.  
Vänd i persilja och maché.  
Stek brödkrutongerna.

Garnera uppvärmda tallrikar med mangold.  
Lägg en äppelhalva på varje krutong och placera hummerbitarna på äpplet med lite av salladen.  
Ringla resten av dressingen runt om.