

Kokt hummer enligt Walter (10 personer)

5	medelstora (6-7 hg) humrar
9 liter	vatten
3 dl	grovt salt
1½ dl	socker
3 knippen	dill



Koka upp vattnet med salt, socker och dill. Om det blir för mycket vatten, kan man hälla av lite (6liter till 4st ½ kg stora humrar). Lägg i hummern och koka upp. Låt koka i 15-20 minuter. Kyl av i vattenbad, ta upp hummern när den är kall.

Walter är Rolands f.d. svärfar på Smögen. Han är nu 93 år gammal, men helt klar supracervicalt (ovanför halsen). Ingen Tomtitis Loftica (tomtar på loftet) således. Han är gammal fiskare och trålbindare och har gedigen erfarenhet av hummerfiske och hummerkokning i den lite äldre stilen.