



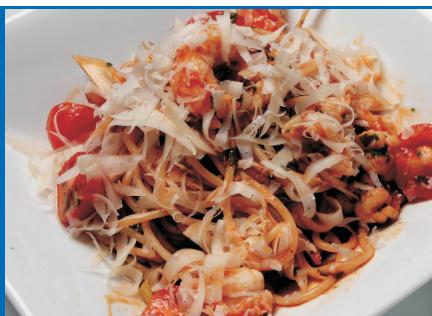
# Nettó

# Humarveisla

## að hætti Friðriks V.



FRIÐRIK V var opnaður 25. júlí 2001 af Friðriki Val Karlsyni og konunni hans, Arnrunu Magnúsdóttur. Staðurinn sérhæfir sig í að elda úr fersku, íslensku hráefni á nútíma evrópska vísu. Á matselínum er fjölbreytt úrvál af fisk-, kjöt- og grænmetisréttum. Nánari upplýsingar er að finna á [www.fridrikv.is](http://www.fridrikv.is)



HER & NU / SÍA

### Humarsúpa

**Humarsúpa**  
Fyrir 4

100 gr skel flettur humar  
1 dós Bornholms humarsúpa  
2 msk tómatpurré  
1 tsk paprikuduft  
2 dl þeyttur rjómi



Aðferð:  
Sjóðið humarsúpana, tómatpurré og paprikuduft saman og smakkið til með salti, pipar og krafti. Skerið humarinna í bita sem passa vel í skeið og setjið út í súpana. Ekki sjóða eftir að humarinna er kominn út í. Setjið súpana í skálar og þeyta rjómann ofan á og berið fram með góðu brauði.



### Pönnusteiktur humar í skel

**Pönnusteiktur humar í skel**  
Fyrir 4 til 6

2,5 kg humar í skel  
6 hvítlauksrif  
150 g smjör  
1 dl ólifuðla  
2 msk söxuð steinselja  
1 sítróna  
gróft salt

Aðferð:  
Flysjði hvítlaukinn og saxið smátt áður en honum er blandað saman við bráðið smjörið. Skerið eftir endilóngum humarhalanum þannig að skelin hangi saman þegar hún er glennit upp. Þerrið humarinna vel áður en hann er penslaður með hvítlaukssmjörinu. Látið standa í klukkustund áður en hann er steiktur á vel heitri pönnu. Steinseljunni er stráð yfir humarinna á pönnunni ásamt sítrónusafa. Berið fram með sítrónubátum og nýbökúð brauði.



### Djúpsteiktur humar með saltihnetusósu

**Djúpsteiktur humar með saltihnetusósu**  
Fyrir 4

8 stórir humarhalar (skelflettir en blaðkan ekki tekin af)  
Deigjóð  
3 eggjahvírtur  
1/2 dl vatn  
1 tsk sesamólía  
salt og pipar  
1/2 tsk sykur  
100-150 g hweiti  
1 tsk ger  
Aðferð  
Öllu hrært saman og látið standa í kæli í 4 klukkustundir.  
Sósa  
1 dl saltihnetur  
1 hvítlauchsgeiri (grófsaxaður)  
1/2 rautt chilli (grófsaxað)  
2 dl vatn



### Grillaður humar í skel með hvítlauk og grillarí papriku

**Grillaður humar í skel með hvítlauk og grillarí papriku**  
Fyrir 4 til 6

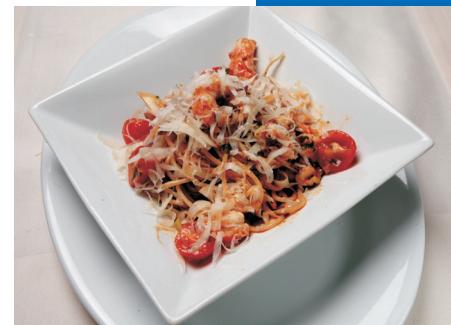
2,5 kg humar í skel  
6 hvítlauksrif  
100 g smjör  
2 rauðar paprikur  
2 gular paprikur  
2 grænar paprikur  
1 höfuð lollo rosso  
1 höfuð lambhagasalat  
1 höfuð icebergsalat  
2,5 dl hvítvín  
1,5 dl ólifuðla  
2 msk söxuð steinselja  
1 sítróna  
gróft salt



### Humarpasta

**Humarpasta**  
Fyrir 4

400 gr pasta (taglatelle, penne eða spaghetti)  
200 gr skelflettur humar  
1 askja kirsüberjatómatar (skornir í tvennt)  
blaðlaukur (skorinn í ræmur)  
blaðlaukur (skorinn í ræmur)  
2 hvítlauchsrif smátt söxuð  
1 bunt steinselja söxuð smátt  
1 dós Bornholms humarsúpa  
1 msk olía  
40 til 80 gr rifinn parmesan



allt í matinn á einum stað

Nettó - Akureyri - Grindavík - Mjódd Reykjavík - Salahverfi Kópavogsi

nettó