



Butikernas utbud av fryst kokt hummer imponerade knappast på vår provsmakarpanel. Passar bäst till soppa eller att gratineras, löd kommentaren om de flesta.

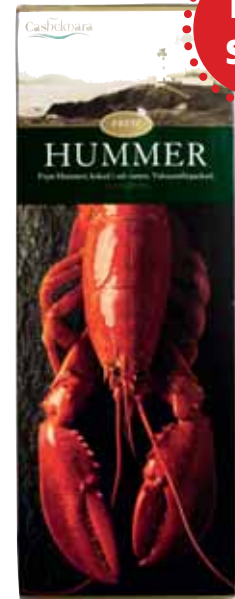
Ica, 370 g
Pris, cirka : 84 kr, (227 kr/kg)



Trist

"Vacker röd färg. Svag doft av hav. Intetsägande smak, menlös. Hårt kött, segt och trådigt. Trist hummer, kan möjligen användas i stuvning."

Cashelmara (Seasam food), 300 g
Pris, cirka: 90 kr, (300 kr/kg)



För salt

"Stora fina klor, lite spräcklig röd färg. Doftar tång, svag hummerdoft. För salt, ingen skaldjurssmak. Saftigt kött men lite trådigt. Den kräver mycket bubbel på nyårsafton för att man ska klara sältan!"

PROVSMAKNING FRYST HUMMER

Orion (Orion Seafood), 300 g
Pris, cirka: 79 kr, (263 kr/kg)



Seg & trådig

"Fin ljusröd färg, doftar goda skaldjur. Svag hummersmak, neutral och för lite salt. Seg och vattnig konsistens, trådig. Den här kräver kraftiga såser för att bli god."

Pandalus, 300 g
Pris, cirka: 65 kr, (217 kr/kg)



Bäst

"Fräsch doft av hav, skaldjur och dill. God och frisk hummersmak, lagom sälta. Saftig, lagom tuggmotstånd, aningen seg. Fin färg, bästa hummern i testet!"

Star of the Sea (Royal Star Foods), 325 g
Pris, cirka: 60 kr (185kr/kg)



Godkänd

"Snygg, ljusröd färg, stora klor. Svag doft och smak av hummer, för salt med metallisk bismak. Lagom fast konsistens men vattnig. Godkänd."