



Foto: Henrik Frithiof

Dill och citronkräftor

Ingredienser 4 portioner

2,5 l	vatten
5 msk	salt, cirka
1 st	citron, skuren i skivor
	saft från 1 citron
1 st	flaska porter, (33 cl)
1 msk	strösocker
15 st	kronhill, (i skålen)
1 kg	insjö- eller flodkräftor, (tinade)

Tillagning

Kräftor och dill är en självklar kombination, men här har den även fått sällskap av lite pigg citron. Servera gärna kräftorna tillsammans med rikligt med kall lag.

1. Koka upp vatten, salt, citronskivor, citronsaft, öl och strösocker i en stor kastrull. Låt koka i cirka 5 minuter.

2. Lägg dillkronorna i en stor skål och slå därefter på den heta lagen. Låt svalna helt och lägg därefter ner kräftorna. Låt kräftorna ligga i lagen i minst ett dygn.