



Foto: TV4

Ernsts marinerade och wokade kräftor med tre olika dippsåser

Kock: Ernst Kirchsteiger TV-program: Sommar med Ernst

Underbart gott på sommaren eller till den mindre festen eller minglet.

Antal portioner: 10

Kräftmarinad

60 st kokta kräftor (utan spad)
 8 st vitlösklyftor
 3 st färska röda chilifruktar
 4 st lime
 1 dl rapsolja
 flingsalt

Såsbas

10 st ägg
 6 dl rapsolja
 1 dl olivolja
 3 msk vit balsamico vinäger
 flingsalt
 peppar från kvarn

Saffranssås

såsbas (se ovan)
 2 paket saffran

Vitlöks- och citronsås

såsbas (se ovan)
 3 klyftor vitlök
 2 tsk vit balsamicovinäger
 1 st citron

Ajva- och basilikasås

såsbas (se ovan)
 1.5 msk Ajvar Relish
 1 knippe basilika

Gör så här

1. Kräftmarinad

Lägg kräftorna i en stor skål eller hink. Finhacka vitlöken och chilifrukterna. Skiva limen och pressa dessa över kräftorna innan skivorna läggs i. Blanda i rapsoljan och smaksätt med flingsalt. Blanda allt noga och låt kräftorna stå i marinaden över natten. Woka sedan kräftorna i en stor panna över grillen/öppen eld alternativt ungstek i 225 grader i 10-15 min.

2. Såsbas

Separera äggulorna från äggvitan och lägg gulorna i en bunke. Häll i rapsoljan i en tunn stråle samtidigt som du vispar. Häll sedan i olivoljan på samma sätt. Tillsätt sedan den vita balsamico vinägern och smaksätt med salt och peppar från kvarn. Blanda allt sammans väl. Såsbasen räcker till tre såser.

3. Saffransås

Blanda en tredjedel av såsbasen med två paket saffran och blanda väl. Låt sedan såsen stå i kylan innan servering.

4. Vitlöks- och citronsås

Finhacka vitlöken och mosa den tillsammans med flingsalt tills det blir en vitlöksmassa. Blanda vitlöksmassan med såsbasen. Smaksätt med vit balsamico vinäger och finhackat citronskal.

5. Ajvar- och basilikasås

Blanda såsbas med ajvar relish och smaksätt med finhackad basilika.
