



## Gratinerad kräftsmörgås

Ingredienser 4 smörgåsar

---

2 burkar	kräftstjärtar, i lake (å 330 g)
0,5 st	schalottenlök, liten
1 st	vitlösklyfta
0,5 dl	rapsolja
1 msk	worcestersås
1 tsk	sambal oelek
2 krm	salt
2 dl	västerbottensost, grovriven
2 msk	basilika, hackad
2 msk	röd paprika, finhackad
0,5 st	baguette, gärna italiensk
2 msk	smör
2 krm	vitlökpulver

### Tillagning

---

Den varma mackan gör comeback med en kryddig röra med generöst med kräftor.

1. Låt kräftstjärtarna rinna av. Skala och finhacka schalottenlök och vitlök. Blanda lök, olja, worcestersås, sambal oelek och salt. Vänd i kräftstjärtarna och låt marinera i kylskåpet ca 2 timmar.
2. Blanda osten med basilika och paprika.
3. Skär baguetten i 4 bitar. Bred dem med smör och pudra över vitlökpulvret.
4. Skeda på de marinerade avrunna kräftstjärtarna. Toppa med ostblandning. Hit kan förberedas.
5. Inför servering: Sätt ugnen på 225°. Gratiner smörgåsarna mitt i ugnen på bakpappersklädd plåt ca 10 min eller tills osten smält och fått fin färg.