



Foto: TV4

## Heta Cajunkräftor

Kock: [recept.nu](http://recept.nu)

Detta recept är beräknat för en stor kräftfest eller till en stor buffé. Vi som är vana vid lite mer städade kräftfester kanske vill äta på tallrik. Då kan man ta några kräftor och vira in i lite tidningspapper tillsammans med en potatis och en bit majs. Så får var och en sitt paket.

### Antal portioner: 10

- 5 kg kräftor
- 500 g potatis
- 2-3 majscolvar
- 600 g oskalad lök
- 2 citroner
- 1 hel vitlök, kluven på mitten
- 3 lagerblad
- 1 msk salt
- 1 tsk socker
- 1 1/2 tsk cajunkrydda
- 1 tsk paprikapulver
- 2 tsk kajennpeppar
- 1 tsk vitpeppar
- 1 tsk svartpeppar
- 1 tsk basilika
- 1/2 tsk timjan
- 10-12 liter vatten

### Gör så här

1. Om kräftorna är kokta och smaksatta med dill, skölj av dem noga och låt ligga i kallt vatten en stund före tillagningen. Koka upp rikligt med vatten i en stor kittel.
2. Borsta potatisen noga. Dela majscolvarna i tre bitar. Skär citronerna i halvor. Lägg i potatisen i grytan. Koka i 10 minuter. Tillsätt majs, lök, citroner och vitlök. Låt koka i 15-20 minuter eller tills potatisen och majsen är färdig.
3. Tillsätt kräftorna. Kräftkoket är klart så fort kräftorna har hunnit bli varma.