



Foto: Henrik Frithiof

## Heta cajunkräftor med majs och potatis

### Ingredienser 4 portioner

---

3 st	knubbiga vitlösklyftor
5 st	små gula lökar
8 st	potatisar av fast sort
3 st	majskolvar
2,5 l	vatten
2 tsk	kajennpeppar
1 tsk	starkt paprikapulver
1 tsk	Milt paprikapulver
5 st	lagerblad
1 tsk	svartpeppar
1 msk	salt
1 st	apelsiner, i skivor
1 msk	rapsolja
0,5 tsk	strösocker
	tabasco, efter tycke och smak
1 kg	kokade insjö- eller flodkräftor, (tinade)

### Tillagning

---

Kräftor är en självklarhet i cajunköket och serveras oftast tillsammans med lite mer kryddor och matiga tillbehör än vad vi är vana vid i Sverige. Fantastiskt gott!

1. Skala och krossa vitlösklyftorna. Skär lökarna i stora klyftor. Skär majskolvorna i tre delar och skala eller tvätta potatisen noga. Lägg allt i en stor kastrull tillsammans med samtliga ingredienser utom kräftorna.

2. Koka upp och låt koka i 20 minuter eller tills potatisen börjar mjukna. Smaka av med ytterligare kryddor. Ta bort kastrullen från värmen och lägg ner kräftorna. Låt dem bli varma (de ska inte kokas mer) och lägg därefter upp allt på ett stort, lite djupare fat. Häll på så mycket av lagen som möjligt och servera genast.