



Foto: TV4

Kokta kräftor med rostat bröd

En älskad nationalrätt. Kräftfatet ska vara skålformat, detta för att en viss mängd spad ska få plats vid upplägningen. Här kommer receptet på ett riktigt kräftkok.

Antal portioner: 4

- 1 1/2 kg kräftor (25 st)
- 3 liter vatten
- ca 1 dl grovt havssalt
- 3 sockerbitar
- 1/2 liter sammanpressade dillkronor
- 1/2 liter dillkronor (till efterlag)

Till servering:

knäckebröd, rostat bröd, västerbottenost, kryddost, öl, mumma, snaps

Gör så här

1. Skölj de levande kräftorna noga. Lägg dem i den kastrull de ska kokas i. Slå över kallt vatten så att kräftorna täcks. Slå av och mät mängden. Samma mängd vatten ska bli koklag.
2. Fyll en rymlig kastrull till 3/4 med osaltat vatten. Koka upp vattnet så det stormkocar. Lägg ner ca 6 kräftor åt gången och avliva dem. Det tar ca 1 minut. Ta upp och lägg i en ny omgång, tills alla kräftor är avlivade.
3. Koka upp det uppmätta vattnet tillsammans med salt, socker och dillkronor. Koka i 15 minuter. Lägg i kräftorna och koka dem 6-7 minuter. Lägg de nya dillkronorna i botten på ett nytt kärl. Ta upp kräftorna med en hålslev, lägg dem på dillkronorna och sila över lagen. Kyl så snabbt som möjligt. Se till att lagen täcker kräftorna och låt dra ett dygn.