



Foto: Svante Sjöstedt

Kokta kräftor

Ingredienser 2 kilo

2 kg kräftor

Lag

5 l	vatten
2 dl	grovt salt
4 st	sockerbitar
1 st	öl, (33 cl)
	kronddill, kraftig och fin, inga stjälkar

Tillagning

Koka kräftorna dagen innan de ska serveras så att de hinner ta till sig den goda smaken. Servera med gott bröd, kumminost och kryddad snaps.

1. Se till att alla kräftor är levande. Skölj dem väl och låt dem kliva runt i en balja med vatten en stund.
2. Koka upp alla ingredienserna till lagen i en stor gryta (10 liter).
3. Lägg i kräftorna, ca 12 åt gången, låt spadet koka upp och lägg i nästa o s v. Låt sedan kräftorna koka häftigt i ca 10 min.
4. Kyl grytan med kräftor så snabbt som möjligt, ställ grytan i vattenbad. Lägg på ny kronddill.
5. Servera kräftorna riktigt kalla, dekorerade med fin kronddill.