



Foto: TV4

Leilas kräftkok

Kock: Leila Lindholm TV-program: Leila på landet

Att koka sina egna kräftor är inte alls svårt. Här ger Leila Lindholm sina bästa tips.

- 3 kg kräftor
- 5 l vatten
- 1 st starköl
- 3 msk strösocker
- 4 nävar grovt havssalt
- 3 fång fryst krondill

Tips

Leilas tips!

Förvara nyfångade kräftor i en hink med ett upp och nervänt fat i botten och ett annat som lock. Detta för att kräftorna längst ner i hinken inte skall kvävas och locket har man för att de inte ska kunna smita. Kräftor ska inte förvaras i vatten eftersom de då riskerar att drunkna (det är ingen syreomsättning). Genom att vrida den frysta krondillen kommer smakerna lättare fram och sätter smak på kräftkoket.

Gör så här

1. Spola kräftorna i vatten innan kokning. Borsta dem rena under svansen med en ren diskborste om det behövs. Släng alla eventuellt döda kräftor, de måste alltid kokas levande.
 2. Koka vatten, öl, strösocker, salt och vridna dillstjälkar i cirka 5 minuter.
 3. Lägg i kräftorna och sjud tills de fått en korallröd färg, absolut inte för länge, då finns det risk för att de blir torra.
 4. Låt kräftorna svalna i lagen. Låt dem stå och dra åt sig smak i kylen under 1-2 dygn.
-