



Foto: TV4

Morbergs kräftor cajunstyle

Kock: Per Morberg TV-program: Vad blir det för mat

Till kräftskivan eller andra festliga tillfällen.

3 kg kräftor
3 st majscolvar skurna i tredjedelar
5 st gula lökar
1 st röd paprika
1 st 1 gul paprika
0.5 st vitlök
4 st tomater
2 stjäklar blekselleri
1 dl vitt vin
1 st morot
5 l vatten
1 l krossade tomater
1 dl tomatpuré
cayennepeppar
paprikapulver
1 kvist basilika
1 kvist timjan

salt
svartpeppar
olja

Gör så här

1. Skala och hacka alla grönsaker. Fräs lätt i en stor kastrull. Häll i vattnet, vinet och tomatpurén.
2. Smaka av med salt, peppar, örtekryddor, cayennepeppar och paprikapulver. Koka upp och lägg i kräftorna.
3. Låt koka i ca 10 minuter. Lyft upp kräftorna och grönsakerna. Lägg på ett fat. Servera rykande hett.