



Foto: Ove Lindfors

Ny kräftlag till frysta kräftor

Ingredienser 4 personer

Lag:

2 l	vatten
0,25 dl	grovsalt
4 st	råsocker, i bitar
1 dl	öldryck
125 g	kronhill

Tillagning

Extra piff på de frysta kräftorna skadar verkligen inte.

Till 1 kilo frysta kräftor.

1. Koka upp vatten, salt, socker och öl. Lägg i kronhill och sjud 10 minuter under lock. Låt svalna och ta upp kronhillen.
2. Lägg i det hela frysta kräftblocket och lägg på kronhillen igen.
3. Ställ in i kylan, låt stå helst ett dygn.