



Foto: TV4

Per Morbergs kokta kräftor

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

Bjud dina nära och kära på kräftor som kokats i öl och socker.

Antal portioner: 4

Färdigt på: 150 min

60 levande kräftor

5 l vatten

en halv öl

5 sockerbitar

200 g grovt salt

1 stor knippa krodill

Gör så här

1. Se till att kräftorna har fått gå av sig i kallt vatten.
 2. Koka upp vattnet, ölen, sockerbitarna, saltet och en "dillruska" från dillen. Koka lagen i 5 minuter, tag upp stjälkarna och lägg i hälften av dillkronorna.
 3. Lägg i 20 kräftor i det kaftigt kokande vattnet. Lägg på locket snabbt.
 4. När det kokar igen är det dags för nästa 20 kräftor. Koka upp och i med de sista 20. På med locket.
 5. Sätt tiduret på 5 min då det kokat upp igen. När uret ringer, lägg i de sista dillkronorna och kyl snabbt ner kastrullen.
 6. Låt kräftorna stå och dra i kyla till dagen efter.
-