

## Kräftkok

### Kräftlag till 3 kg kräftor

6 l vatten

2 dl grovsalt

2 dl strösocker

2 flaskor ljust öl (33cl)

4 hela krondillskronor

4 msk dillfrön

**Gör så här:** Se till att alla kräftor är levande. Koka upp vattnet med salt, socker , öl, dillkronor och dillfrön.

Lägg ner hälften av kräftorna och koka upp på nytt.

Lägg i resten av kräftorna, koka upp igen.

Sjud ca 10 min.

Kyl ner kräftorna så snabbt som möjligt.