

KOKTA KRÄFTOR

1 kg levande kräftor.

Kokning:

2 l vatten

1 ½ dl salt

2 sockerbitar

Ev. 1 dl öl

Rikligt med dillkronor.

Kontrollera att alla kräftor är levande.

Koka upp vatten, salt, socker och ev. öl i en stor gryta. Lägg i hälften av dillkronorna. Se till att lagen kokar kraftigt. Lägg i kräftorna. Lagen måste täcka kräftorna helt. Låt kräftorna koka ganska kraftigt under lock, 8-10 min.

Ta upp dillkronorna och lägg i nya. Låt kräftor och lag kallna så snabbt som möjligt. Ställ grytan i kallt vatten. Byt vatten ofta. Låt kräftorna ligga i den kalla lagen på kall plats ca 1 dygn innan de serveras.

Variation: *Omkokning av frysta kräftor.*

Följ receptet ovan, men minska saltmängden till ¾ dl. Låt vatten, salt, socker och ev. öl koka upp. Lägg i dillkronor. Låt lagen kallna. Tina frysta kräftor enligt anvisningen på förpackningen så mycket att de går att plocka isär. Lägg kräftorna i den kalla, nykokta lagen. Låt dem stå kallt ca 1 dygn.

Servera kräftorna med bröd, smör och kryddost.