



## Recept på kräftor

Börja med att förkoka kräftorna i ett rent stormkokande vatten.  
När alla kräftorna är förkokta kokas de sedan direkt i ett kräftspad som får svalna ihop med kräftorna.

### Till 2 kilo kräftor

#### Kräftspad:

4 liter vatten

1,5 dl. grovt salt

4 sockerbitar

1 flaska öl om man vill

Rikligt med kronhill (eller i nödfall 3 msk. dillfrö)

Kokas tillsammans, dillen tas upp med en sil när kräftspadet kokat i tio minuter.

#### Förkokning:

Koka upp ca. 3 liter rent vatten i en gryta och låt det stormkoka.

Koka 6-10 kräftor åt gången i 1 minut. Vattnet ska helst koka hela tiden.

Lägg de förkokta kräftorna i en skål och håll dom varma.

När alla kräftorna är förkokta läggs dom i kräftspadet och kokas i 8-10 minuter.

Snabbkyl kräftor och spad tillsammans genom att sätta grytan i kallt vatten.

Tänk på att ej hantera nykokta kräftor med händerna, detta kan ge dålig smak.

Låt kräftor och spad stå kallt ca. ett dygn innan servering.

Kräftornas hållbarhet efter kokning är ca. 3 dagar.

#### *Smaklig måltid*

#### KIABY-KRÄFTAN

Per & Chayjit Jonasson

telefon 044-22 70 38

mobil: 0708-22 71 38

e-post [info@kiabykraftan.se](mailto:info@kiabykraftan.se)

hemsida [www.kiabykraftan.se](http://www.kiabykraftan.se)