SKALDJUR

Kräftlag till frysta kräftor

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **6**

20

Frysta kräftor blir godare om du har tid att koka en ny lag åt dem där de kan ligga och dra över natten. Väl värt besväret.

Låt dem ligga och dra i kylen i cirka ett dygn. Vill man undvika socker blir lagen ändå jättebra och god.
Många tycker numera att socker i kräftkoket är onödigt.

INGREDIENSER

3 kg frysta kräftor, tinade
33 cl ljust öl
8 lit vatten
2.5 dl grovt salt
0.25 dl strösocker
15 st dillkronor

GÖR SÅ HÄR

1. Tina kräftorna. Du kan snabbtina dem i kallt vatten i ca 3-5 tim beroende på storlek.

2. Koka upp lagen med alla ingredienser och låt småputtra en kvart. Låt svalna. Slå lagen över kräftorna och låt dra i kylen i ca ett dygn.
Vid servering tar du bort dillkronorna och dekorerar med nya fräscha om du vill.