



Havskräftor i ugn med limeörtsmör

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Det börjar så smått dra ihop sig för kräftpremiär och för många av oss är det den mest uppskattade högtiden i Sverige. Detta fantastiska recept på havskräftor blir en stor hit på kräftsivan!



INGREDIENSER

12 st havskräftor, kluvna på längden

Limeörtsmör

100 g smör (rumstempererat)

1 dl hackade färska kryddörter (t.ex. gräslök, persilja, basilika, körvel)

0.5 lime, saften

2-3 st vitlöksklyftor

salt och peppar

Tillbehör

färska kryddörter
citronklyftor
lantbröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 225?250 grader (grill eller övervärme).
- 2** Finhacka vitlöksklyftorna och vispa eller rör ihop dem med resten av ingredienserna till örtsmöret.
- 3** Lägg havskräftorna med den skurna sidan upp i en ugnform och spritsa eller bred på limeörtsmöret. Gratinera dem på översta falsen i ugnen i 3?5 minuter.
- 4** Strö färska örter över och servera direkt med citronklyftor och lantbröd.