



SKALDJUR

# Per Morbergs kräftor

Kock: **Per Morberg** Tid: **150 min** Portioner: **4**



Per Morbergs kokta kräftor är ett måste till kräftskivan.

## INGREDIENSER



1 knippa krontill  
200 gram salt  
60 stycken kräftor, levande  
5 liter vatten  
5 stycken sockerbitar  
33 centiliter öl

## GÖR SÅ HÄR

1

Lägg kräftorna i kallt vatten så att de har fått gå av sig lite.

**2**

Koka upp vatten, öl, salt, socker och stjälkarna av dillen i en stor kastrull. Koka i cirka fem minuter så att smakerna har kommit fram och tag sedan upp stjälkarna och lägg i hälften av dillkronorna.

**3**

Lägg i 20 stycken kräftor i den kokande kastrullen. Lägg snabbt på ett lock.

**4**

När vattnet har börjat att koka igen så är det dags för 20 stycken kräftor till. Koka upp igen och sedan i med de sista 20. Lägg på locket.

**5**

Sätt en äggklocka på 5 minuter då det har kokat upp igen och när det ringer så lägg i de sista dillkronorna och kyl sedan snabbt ner kastrullen.

**6**

Låt kräftorna stå och dra i kyla i cirka ett dygn.