



Gratinerade havskräftor & blåmusslor

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Lyxig, snabblagad och fantastiskt god förrätt som garanterat kommer få gästerna att jubla.



INGREDIENSER

4 stycken havskräftor, kokta
500 gram blåmusslor, kokta
75 gram mjukt smör
2 stycken vitlöksklyftor
3 matskedar riven västerbottenost
0.5 kruk persilja
1 styck ekologisk citron, rivet skal av
chiliflakes & havssalt

Tillbehör

citronklyftor
vitlöksbröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Tvätta citronen och finriv skalet. Hacka persilja. Blanda ihop smör, pressad vitlök, citronskal, ost, persilja och kryddor.
- 2** Dela kräftorna på längden och ta bort magsäcken. Dela musslorna. Lägg kräftorna och musslorna på en plåt med bakplåtspapper. Klicka på smöret på varje kräfta och mussla.
- 3** Kör in i ugnen och gratinera cirka 10 minuter. Servera gärna med citronklyftor och vitlöksbröd. Smaklig måltid!