



SKALDJUR

Morötter med kräftstjärtar

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Kräfter och morötter är jättegott ihop! Receptet passar bra som ett tillbehör till fisk eller som ensamrätt.

Den passar också på en buffé och till kräftskivan men även för att ta vara på överblivna kräfter.



INGREDIENSER

1 knippe morötter
200 g kräftstjärtar
2 dl skaldjursbuljong
2 tsk dillfrön
1 tsk socker
1 tsk ättika
2 msk smör
1 st dillvippa
salt

GÖR SÅ HÄR

1

Dela morötterna på längden. Koka dem sakta i buljongen i en stekpanna tillsammans med dillfrön, socker, ättika och smör. Låt morötterna koka tills nästan hela lagen kokat in. Tillsätt kräftstjärtar, hackad dill och smaka av med salt.

Foto: www.cedell.se