



SKALDJUR

Tapas med kräftor, aioli, citron och ost

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

Förrätt med kräftstjärtar, aioli, citron, dill och en ostbit. Vi älskar goda klassiska kombos som går snabbt att göra och ser läckert ut. Varför krångla till det?



Sommarkvällarna är så underbara just nu. Vi vill grilla så ofta vi kan men också hinna äta massor med kräftor. Njut av de här munsbitarna medan grillen blir varm och ni kan få det bästa av allt.

Räkna själva ut hur många ni vill göra efter antal personer. Jag har höftat mängden till ca 6 personer med 3-4 kräftstjärtar per brödskiva och 2 tapas per person.

INGREDIENSER



Aioli

- 2 st äggula
- 0.5 msk vitvinsvinäger
- 2.5 dl olja, neutral
- 1 liten nypa salt

1 st vitlösklyfta
2 nypor citronpeppar

Tapas

1 klick smör
24 st kräftstjärtar (färre om de är stora)
1 st citron
1 knippe dill
1 bit stark ost, typ västerbotten
1 stycken baguette

Servering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Aioli: Låt ingredienserna få rumstemperatur. Lägg äggulor och vinäger i ett kärl. Tillsätt oljan i några omgångar och mixa ihop. Smaka av med några saltkorn. Hacka eller riv vitlöken och rör i. Pigga upp aiolin med lite citronpeppar och citronsaft vid servering.
Låt stå kallt och mogna medan du gör resten. Du kan såklart göra din aioli för hand. Vispa äggula med vinäger. Tillsätt oljan lite i taget under vispning. Smaka av som ovan.
- 2** Rensa kräftorna eller låt rinna av om du köpt kräftstjärtar.
- 3** Skär baguetteskivor. Bred smör på.
- 4** Skär osten i kuber. Skär små citronskivor. Lägg kräftstjärtarna på brödskivorna. Dekorera med citronskiva och en dillkvist. Servera tillsammans med aiolin och osten.