



# Havskräftor i ugn med limeörtsmör

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

Parasoller, medelhav, lediga människor i solglasögon ? och floder av rosé.

Dryckestips:

SVAG SÖTMADen här rätten smakar mycket och behöver därför en lika smakrik dryck som parhäst, gärna ett chardonnayvin som till viss del är fatlagrat. Fatlagringen kan ibland göra att vinet smakar lite sött eftersom det får en ton av vanilj. Det passar bra här för det möter den naturliga sötman som finns i havskräftorna. Prova ett torrt vin från Australien eller Chile, som Bohemia by Chromy Chardonnay från Tasmanien utanför Australien. De har ofta en liten svag sötma som avslut.

REJÄL STYRKADet här är inget litet fjompigt rosévin utan en kraftfull sak från området Tavel i franska Rhône-dalen. Det heter Les Lauzeraies Tavel, är ekologiskt och har en hög alkoholhalt. Serveras svalt, men inte iskallt. Om du kyler vinet för mycket låser du de vackert fruktiga och örtiga smakerna och känner bara alkoholen.

NOLL ALKOHOLJag trodde aldrig att jag skulle säga det men många av de nya alkoholfria ölsorterna är mycket bra. Prova gärna Nanny State av brittiska bryggeriet BrewDog. Mycket humle smak och tydlig beska.



## 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.