SKALDJUR

Per Morbergs kräftor

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

150

Per Morbergs kokta kräftor är ett måste till kräftskivan.

INGREDIENSER

1 knippa krondill
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.