



15 MIN + 1 DYGN I KYLEN

Kräftlag med öl – gör så här:

1. Låt kräftorna tina till hälften i sin förpackning ca 24 timmar i kylan.
2. Koka upp vatten i en rymlig gryta med porter, salt, sherry, socker och halva löken. Lägg i dillkronor och ta grytan åt sidan för att kallna. Ta upp löken.
3. Lägg kräftorna, utan spad, i ett halvdjupt, stort fat. Häll över lagen. Låt kräftorna tina helt till nästa dag. Garnera med dillkronor.

För 2 kilo frysta kräftor
Ingredienser

Kräftlag

3 liter	vatten
1	lite flaska porter (33 cl)
3/4 dl	salt, grovt
3/4 dl	halvtorr sherry
2 msk	råsocker
1/2	gul lök
30	dillkronor

Garnering

dillkronor

[För mer info Allt om Mat](#)