

RECEPT HOS OSS PÅ

Glasbrukskajen

Havskräftor, grillade

Detta behöver du till fyra personer:

1 kg stora färska havskräftor

Marinad:

2 msk majonnäs

2 tsk mild senap

½ tsk salt

2 krossade vitlösklyftor

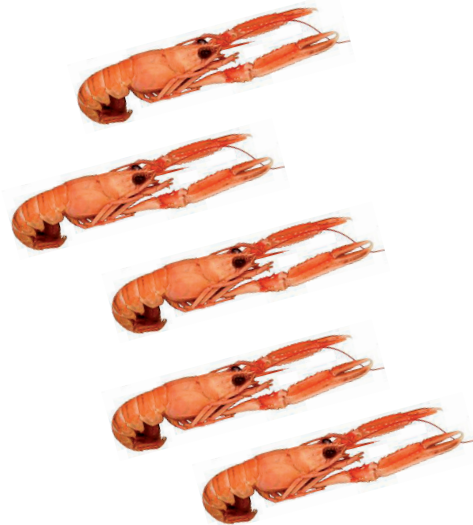
1 dl matolja

1 dl torrt vitt vin

1 kryddmått timjan

6 krossade vitpepparkorn

1 msk torkad dill



Så här gör du:

Lägg kräftorna med stjärten utsträckt och ryggen uppåt och klyv dem med en vass kniv från huvudet mot stjärten. Tag bort magsäcken och tarmen. Knäck klorna.

Lägg kräfthalvorna i en långpanna.

Blanda ingredienserna till marinaden och kör till en slät blandning i matberedare eller mixer.

Fördela marinaden över kräftorna och låt stå kallt ca 1 timme.

Grilla kräftstjärterna i ugn, 250 grader, ca 10 minuter.

Servera direkt från långpannan med bröd och eventuellt en sallad.