



Recept!

reso.nu

Ljuvliga havskräftor

Gratinerade havskräftor med vitlök, gräslök och dill

Ingredienser för 4 port

8 st	Havskräftor (råa)
2 st	Äggulor
1 tsk	Dijonsenap
1 knippa	Skuren dill
1 knippa	Skuren gräslök
2 st	Pressade vitlöksklyftor
3 dl	Matolja
2 msk	Creme fraiche
	Citronsaft
	Salt
	tabasco

Så här gör du:

*Vispa äggulor, senap, örter och vitlök.
Tillsätt oljan i en finstråle under tokvispning så
att det tjocknar som en majonnäs.
Tillsätt creme fraiche och smaka av med
citronsaft, salt och tabasco.*

*Dela kräftorna och lägg på en långpanna med
köttsidan uppåt, salta.*

Bred på ett lager med sås på varje kräfta.

*Gratinerade kräftorna i 220° i 5-8 min till en
gyllenbrun färg.*

*Servera med gott vittbröd så att man kan suga
upp den goda såsen från långpannan.*