



Kräftlag till 2 kilo kräftor. Räkna med ett halvt kilo kräftor per portion. Kräftlagen är alltså för 4 personer.

Skölj kräftorna ordentligt innan kokning.

Kräftlag:

- 20 dillkronor
- 1 flaska porter
- 1 dl salt
- 3 msk socker
- 3 l vatten

Koka upp dill, porter, salt, socker och vatten i en stor kastrull och låt koka några minuter och sedan sjuda.

I en annan kastrull kokar du upp bara vatten. I denna kokar du hastigt de okokta kräftorna, några i taget, ca 8-10 st( börja med de största). Koka dem någon halvminut tills de skiftat färg , sedan för du över dem till den riktiga kräftlagen där de får sjuda.

När alla kräftor är i lagen låter du kräftona sjuda i ytterligare 5-10 min, skumma sedan av med en slev.

Ta av grytan från värmen och låt svalna.

Se till att alla kräftor ligger under lagen och lägg dem sedan i kylan. Lägg gärna i några flera dillkronor.