inköpslistan.se

Av: Joakim

4 port

Skaldjur, Smårätter, Fest

SAFFRANSGRATINERADE HAVSKRÄFTOR

Gratinerar med saffrans-chilismör och ost och serverar med bröd och rostade grönsaker.

Ingredienser

8 st kräftor, färska *(Havs)*
100 g fänkål
1 st paprika *(grillad)*
1 st baguette
1 klyfta vitlök
$^{1}/_{2}$ st chili, röd
50 g smör *(Rumsvarmt)*
$^{1}/_{2}$ g saffran
$^{1}/_{2}$ tsk fänkålsfrön
1 krm salt
1 dl ost, cheddar *(Riven)*
1 st gemsallad
4 port ärtskott
4 port dill

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225°. Halvera kräftorna. Ta bort den lilla magsäcken som sitter närmast huvudet. Ta även bort den mörka tarmen.

2. Skär fänkålen i tunna skivor på mandolin och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Skär paprikan i bitar och lägg på plåten. Halvera baguetten och lägg på plåten.

3. Skala och finhacka vitlöken. Kärna ur och hacka chilin. Blanda vitlök, chili, smör, saffran, fänkålsfrön och salt. Bred hälften av blandningen på kräftorna och strö på osten. Klicka resten av smöret på grönsakerna och bröden. Gratinera mitt i ugnen ca 8 min.

4. Fördela gemsallad, grönsaker, skott och dillkvistar på bröden. Servera med havskräftorna.

5. Tips! Havskräftorna varierar i storlek, välj gärna så stora som möjligt.