

Gratinerade havskräftor

Ingredienser

12st havskräftor, färska, okokta
salt
Några kvistar färsk dill, fint hackad
Några kvistar persilja, fint hackad
100g smör
4-6st Vitlöksklyftor, pressade
0.5dl Olivolja
Tillbehör: Parmesanost, hyvlad rucolasallad



Tips

Gör så här

1. Klyv kräftorna på längden genom att lägga dem på rygg och skär ett snitt längs med stjärten till huvudet.
2. Lägg halvorna på en plåt.
3. Strö över salt.
4. Lägg på den fint hackade färska dillen och persiljan.
5. Blanda ihop smöret med de pressade vitlöksklyftorna.
6. Klicka vitlökssmöret över halvorna.
7. Häll till sist över olivoljan.
8. Gratiner kräftorna i ugn på 225° på översta falsen i ugnen i 5 minuter.
9. Ös över spadet och gratinera ytterligare 5 minuter. (Används kokta havskräftor ska de endast gratineras i några minuter på översta falsen.)
10. Servera med rucolasallad och hyvlad parmesanost.