

Recept kräftfiske Råneå

Kräftkockningslag ala Råneå

3 L vatten
1 dl grovsalt
2 sockerbitar
Massa krondill

Koka upp lagen.

Lägg i ca 10 kräftor, koka upp och låt koka i 10 min.

Lyft upp kräftorna och låt lagen svalna.

Häll på lagen på kräftorna och låt stå i kyl 1 dygn

Valfritt om man vill ha mörk öl i lagen.

Sallad med syltade kantareller och pinjenötter

Blandsallad (rose, roman, lollorosso) eller färdig mix

1 dl pumpa kärnor

1 dl pinjenötter

1 pkt cocktailtomater

1/2 gurka

1 st rödlök

Lägg ut sallad hacka alla andra ingredienser och strö över toppa med god olivolja och lagrad balsamico. Salta och peppra.

Grillat Västerbottensbröd

Valfritt bröd i skivor (chiabatta)

Kryddblandning på saltorkade tomater oregano, blommor

Olivolja

Salt och peppar

Riven Västerbottensost

Häll på olivolja på bröden strö på kryddblandningen.

Grilla eller rosta i ugn ca 5 min.

Strö över riven ost och gratinera salta och peppra.

Servera med aioli eller majonäs smaksatt med citron eller lime och vitlök.