

Omkokta kräftor med grönmögelostpaj och efterrätt.

Med tanke på att tillgången på färska kräftor i den här delen av landet är begränsad så är ett gott alternativ att koka om frysta kräftor. Vad som är mycket viktigt vad gällande skaldjur är att aldrig, annat än när du äter dom, på något sätt komma i kontakt med djuren eller lagen. Använd därför alltid någon form av verktyg vid hanteringen och inga fingrar i lagen.

OBS. Efter avslutad måltid, vänligen spara skalresterna och släng dom i frysen för att vid senare tillfälle nyttja dessa till en skaldjurssoppa.

Kräftlag för utbyte på frysta kräftor

2½ l	Vatten	}	Räcker till 2 st paket
¾ dl	Grovsalt		
1 knippe	Dill		
2 st	Socketbitar		
1 dl	Öl		

Låt koka i 10 minuter ta upp dillen men spar den för dekoration.
(lagen kan bli besk om dillen ligger kvar).

Låt lagen svalna.

Skölj de upptinade kräftorna i kallt vatten, lägg ner kräftorna i den avsvalnade lagen och låt dom ligga i den 6-24 timmar.

Grönmögelostpaj.

Gör en pajdeg på margarin, vetemjöl samt en tsk. Vatten. Bearbeta degen till du fått den slät och klibbfri. Knepen är många men jag brukar sopa ner ca 100 gram margarin samt 1 tsk vatten i matberedaren starta eländet och hälla på mjöl till dess att "klumpen" ser bra ut. Ta ur och knåda för hand lite till, lägg klumpen på en tallrik och placera i kylan. Under tiden den kallnar. Vispa samman:

4 äggulor
1,5 dl gräddfil
1,5 dl vispgrädd
Salt



Ta ut pajdegen och fördela den jämt i en ugnsfast form, knåda ut pajdegen upp efter kanten på formen. Fördela Ca: 1 hg SanAgyir grönmögelost över pajdegen. Rör om med en sked i hopvispet, för att fördela kryddorna, och håll smeten över osten. Placera formen i ugn ca: 175 grader. När pajen blivit gyllenbrun, kolla med en gaffel om smeten intagit fast form om inte måste du täcka den med en bit folie. Ha pajen i ugnen till dess att smeten intagit fast form.

Ät och njut.

Skulle nu händelsevis sällskapet efter intagandet av ovanstående inte ha nått önskad fyllnadsgrad så har du antagligen serverat för lite alkohol eller så lagar du till en kaka enligt nedan. Funkar det fortfarande inte, ring mig.

RCN:s Äppelkaka

Det här behövs till 1 kaka

Deg

3 dl vetemjöl
1½ dl strösocker
½ krm salt
125 g smör
1 litet ägg

Fyllning

50 g smör
¾ dl strösocker
2 ägg
100 g mandelmassa, (grovriven)
Rivet skal av en citron

Gör så här

1. Blanda vetemjöl, socker, salt och kylskåpskallt smör gärna i en matberedare till en smulig massa. tillsätt ägget, arbeta till en smulig deg. Låt degen vila i kylskåp minst 1 timme.
2. Sätt ugnen på 200°



3. Gör fyllningen. Smält smöret i en kastrull och tillsätt socker, söndervispad ägg, riven mandelmassa och rivet citronskal
4. Sjud blandningen under omröring tills den tjocknar (Obs den får inte koka)
5. Tryck ut den kylda degen i en i en form med löstagbar kant, \varnothing ca: 24 cm
6. Skala och klyfta äpplena
7. Häll smeten i formen och stick ner äppelklyftorna
8. Grädda på nedersta falsen i ugnen 40-45 minuter
9. Servera kakan med vaniljsås, vaniljvisp eller lättvispad grädde

Smaklig måltid och väl mött.