

## Kräftpremiär

I helgen åt vi årets första kräftor. Inga svenska egenfångade tyvärr, men de höll riktigt bra standard ändå. Lyssnade på kocken Tom Sjöstedt som sa att färska, turkiska kräftor håller nästan lika hög klass som färska, svenska kräftor. Och jag är beredd att hålla med. Dessutom var klorna inte stenhårda, så köttet gick lätt att få ut. Jag hittade dessa på Willys. Pandalus 700 g för ca 100-lappen.

Mamma och pappa hade köpt frysta kinesiska som de kokade om lagen på och de var också goda.



**Gradinskan**

Matbloggare med passion för god mat  
<http://gradinskan.se>

---







*Fänkålssallad, ett friskt komplement till kräftorna.*

## **Fänkålssallad**

### **4-5 personer**

1 fänkålsstånd (ca 100 g)

75 g sockerärter

### **Dressing**

1/4 dl olivolja

1,5 msk pressad citron

1/4 tsk salt

1/2 krm svartpeppar

1,5 msk vatten

Ansa fänkålen och skär den i tunna skivor, gärna med mandolin eller osthyvel. Ansa och skär sockerärterna i strimlor. Lägg fänkål och sockerärter i en skål. Blanda dressingens i en annan skål och häll över salladen. Ställ den kallt. Garnera gärna med squashblommor om du har.



*Till fördrinken - kantarellsnittar*

## **Kantarellsnittar**

Kantareller eller annan svamp

1-2 vitlöksklyftor, finhackade

Chèvre

Baguette

Persilja

Salt & peppar

Fräs svampen i smör med hackad vitlök. Krydda med hackad persilja, salt och peppar. Lägg på rostade baguettebitar och toppa med chèvre. Gratinera i ugn tills osten fått lite färg.





