

Kräfträkor

Idag åt vi kräfträkor till middag. Det går ju inte att äta kräftor jämt, men har läst att det här är ett ganska bra substitut till kräftor. Dessutom billigare och enklare att skala. Och det var verkligen supergott! Ni kanske har testat redan, annars måste ni göra det :). För godast smak bör räkorna läggas i lag dagen innan de ska ätas.

Till kräfträkorna åt vi fusk-foccacia med körsbärstomater och aioli. OH MY GOSH (som Milly brukar säga). SÅ HIMLA GOTTT! Aiolin gjorde jag av grekisk yoghurt från ICA Selection (ca 2 dl), 2 pressade vitlöksklyftor, salt och svartpeppar.



Kräfträkor

1 kg frysta räkor med skal

Lag

2 liter vatten

1/2 dl grovsalt

2 knippen dillkronor

1 1/2 msk socker

GÖR SÅ HÄR:

Koka upp vatten, salt, socker och hälften av dillen. Låt sjuda några minuter och låt sedan lagen kallna. Lägg de frysta räkorna i en bunke och blanda med de resterande dillkronor. Sila lagen och häll över räkorna. På med lock och ställ i kylan till nästa dag. Ät räkorna som kräftor med goda tillbehör.

Receptet kommer från Matplatsen. Inspireras ofta av Victoria då hon älskar skaldjur som jag.



Fusk-foccacia med körsbärstomater och basilika

1 st pizzadeg XXL
Olivolja
Flingsalt
250 g körsbärstomater
Färsk basilika

Torkad basilika





GÖR SÅ HÄR:

Ta fram degen så att den blir rumstempererad. Klä en form (ca 20 x 30 cm) med bakplåtspapper. Ringla lite olivolja över bakplåtspapperet. Vik pizzadegen dubbel så att den får plats i formen och lägg i den. Tryck ner små fördjupningar i degen med fingrarna. Ringla över rikligt med olivolja och strö över flingsalt och torkad basilika. Tryck ner körsbärstomater i hålen och basilikabladd runt om. Grädda i 225 C ca 20 minuter tills brödet blivit fluffigt och fått fin färg.

Har en annan variant på fusk-focaccia med oliver [här](#).