

## Stugsista och kräftskiva

Igår hade vi vår årliga stugsista och kräftskiva. Blev alldeles salig när jag såg bordet. I vanlig ordning när vi knyter blev det sååå himla gott. Förutom kräftor och räkor hade pappa köpt KUNGSKRABBA. Alltså de klorna. Tim hade beställt musslor, så han fick det.

Mamma hade kokat om köpekräftor i en ny lag så att de fick en jättegod smak. Köpta kräftor har en förmåga att annars inte smaka så mycket.







## Godaste kräftlagen till kräftor

Receptet räcker till 2 kg halvtinade kräftor

### 1 sats

1 rejäl bunt krondill

2 liter vatten

1/2 dl salt

1 1/2 msk strösocker

1 dl mörkt öl

**GÖR SÅ HÄR:** Plocka kronorna från dillen och skär stjälkarna i mindre bitar. Spara några fina kronor till garnering. Koka upp vattnet med salt, socker och öl. Sjud under omrörning tills sockret smält helt. Ta av från plattan och låt svalna.

Lägg de halvtinade kräftorna i lagen och låt stå över natten så att kräftorna tar med sig smaken ordentligt. Lägg upp på fat och garnera med dillkronor.









Jag snodde ihop en enkel västerbottenspaj på smördeg. Perfekt till kräftsivan, inte lika mastig som en vanlig paj. Finns det nåt tråkigare än när man gjort en massa god mat till kräftsivan som bara står för att ingen orkar äta mer.

## **Snabb västerbottenspaj med tomat**

### **4-6 portioner**

1/2 dl ricottaost

1 ägg

1 dl finriven Västerbottensost

1 krm salt

1/2 krm svartpeppar

1 rulle kyld smördeg

1 msk olivolja

1-2 dl skivade små tomater, gärna olika färger

### **Till servering**



1 msk olivolja

1 tsk flingsalt

**GÖR SÅ HÄR:** Sätt ugnen på 200 grader. Blanda ihop ricotta, ägg och Västerbottensost till en slät kräm. Salta och peppra. Rulla ut smördegen på en bakplåtspappersklädd plåt. Nagga botten med gaffel och pensla kanterna med olja. Bred på västerbottenskrämen. Skiva tomaterna tunt och lägg dem på pajen. Grädda pajen i 20-25 minuter i mitten av ugnen tills den fått fin färg och smördegen har puffat upp på kanterna. Ringla över olivolja och strösla över flingsalt och örter vid servering.

Receptet kommer från [Lantliv](#).



