

## TIDNINGENS hemliga kräftlag

Frysta kräftor blir godare om du har tid att koka en ny lag åt dem där de kan ligga och dra. Vål värt besväret.

### Ingredienser:

2 kg kräftor, frusna el tinade  
5 l vatten  
0,5 dl havssalt  
1 flaska porter  
(1 knippe dillkronor, valfritt)

### Gör så här:

Koka upp vatten, salt, öl och ev. dill.  
Låt lagen svalna. Ta upp dillkronorna.  
Lägg ner kräftorna i den nya lagen.  
Ställ i kylskåp i 1 dygn.  
Är kräftorna frusna, låt de tina  
i den nya lagen.

