

# RECEPT

## Marstrandskräfta

*gratinerad*

4 portioner

Havskräftor råa	24 st
Dill	50 gr
Basilika	50 gr
Persilja	50 gr
Citron	0,5 st
Salt	1 tsk
Vitpeppar	1 krm
Vitlök	1 klyfta
Olivolja	0,5 dl
Creme fraiche	6 dl

Klyv kräftorna. Lägg dem på en plåt med kant.

Mixa örterna med vitlök och olivolja till en slät massa.

Vänd ner creme fraiche i örtmixen.

Tillsätt salt, peppar och citron.

Fördela örtmixen över kräftorna, gratinera i 225 grader i 10 minuter.

