

Ingredienser**3 kg kreps****5 l vann****200 g havsalt****kron­dill, 2
bunter****1 ss
rørsukker****2 dl mørkt øl****Fremgangsmåte**

Det viktigste når du skal koke ferskvannskreps er at du ikke er gjerrig på verken salt eller kron­dill. "Kysset" – den biten på hodet du suger ut når hodeskallet er tatt av – skal virkelig gi vellyst og smak av salt, litt søtt og dill.

Hvis du fisker selv, la den levende krepsen gå seg rene i mye rent vann så de ikke har med seg sand og grus i gryten.

Kok opp vannet og hell i saltet som skal løse seg helt opp. Ta halvparten av dillen i vannet og la dette koke i 5 minutter.

Ta ut dillen, kast denne, og legg i krepsen. La det koke opp og tilsett sukker, øl, og resten av dillen. Kok opp, men skru ned varmen hvis det koker skikkelig og la dette krepsen koke forsiktig i 7-8 minutter. Legg i de største først.

Sett gryten i kaldt vann så kokingen raskt avsluttes, bytt det kalde vannet ofte og la krepsen avkjøles i laken. Kok helst krepsen en dag eller to før den skal spises.

Når du legger opp på fat er det lurt å legge de fleste på ryggen så ikke kraften renner ut. Siste laget, for syns skyld, legger du med ryggen opp.

Det bra å ha noe tilbehør som fyller litt. Både fordi det ikke er så mye mat i de små dyrene, og fordi det har ofte en tendens til å bli ganske mye skåling i øl og akevitt når det er krepselag. Et godt brød og en god gulost, som Våsterbotten ved siden av er lurt.

Kilde: RENMAT.NO