

# Gratinerade havskräftor med hemgjord aioli.

Ett stort fat med gratinerade havskräftor, hemgjord aioli, ett gott surdegsbröd och ett välkylt glas vitt vin på druvan Alvarinho. En riktigt lyxig sommarmiddag!



4



30 MIN

Skaldjur

## Gratinerade havskräftor

### Ingredienser:

- 8 st kokta havskräftor
- 125 g rumstempererat smör
- 1 dl hackade örter (ta de du gillar bäst!)
- 1 vitlöksklyfta
- Chiliflakes efter smak
- Saft från 1 lime
- Salt
- 1 dl riven, vällagrad och smakrik ost

### Gör så här:

1. Klyv kräftorna på längden och knäck klorna lite lätt.
2. Lägg havskräftorna i en ugnform med den skurna sidan upp.
3. Finhacka eller riv vitlöken.
4. Blanda sedan samman alla ingredienser och spritsa eller bred

kryddsmöret på havskräftorna. Strö osten över.  
5. Gratinerade i 225 °C högt upp i ugnen i cirka 5 minuter.

## Aioli

### Ingredienser:

2 äggulor  
2 vitlöksklyftor  
2 dl neutral rapsolja  
1/2 pressad citron  
1 tsk dijonsenap  
Salt

### Gör så här:

1. Se till att alla ingredienser har samma temperatur. Antingen rumstempererade eller kylskåpskalla.
2. Separera äggvitan från gulan. Lägg äggulorna i en hög skål, jag brukar ta ett litermått.
3. Riv vitlöken fint. Häll i olja, saft från citron och senap. Sätt stavmixern i botten, starta den och vicka lite på den tills allt blandats till en krämig aioli. Smaka av med salt.
4. Servera ett riktigt gott bröd till och fredagsmysen kan börja!



Spara i lista

### Aveleda Alvarinho

Systembolagsnummer: 73576

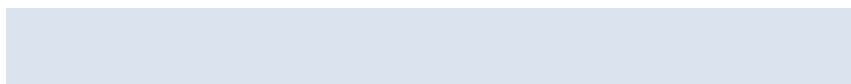
109,00 kr

---

Till detta vill jag ha ett vin som inte bråkar om uppmärksamheten från alla underbara smaker de gratinerade havskräftorna har. Ett vin som passar utmärkt att smutta på medan man skrapar ur de sista resterna av aioli i skålen med hjälp av brödet.

Ett vin som Aveleda Alvarinho. Smaken är frisk, torr och fruktig med toner av citron, mandarin, mineral och en sträng av citrusskal och blommor.

### Fler av havets läckerheter:





## Surf 'N' soup med gratinerade havskräftor till Nobelfirandet.

Linnéa har gjort ett superläckert recept på surf 'N' soup med gratinerade havskräftor, en variant på klassikern surf 'N' turf.

[Läs mer](#)

---



## Grillad lax med jordgubb, melon, feta och olivsallad.

Ett somrigt recept på grillad lax som paras ihop med en sallad baserad på jordgubbar, melon, fetaost och oliver. Passar utmärkt ihop med ett glas rosévin.

[Läs mer](#)

---



## Solgul fisksoppa med torsk och lax.

Ett riktigt bra basrecept på fisksoppa med torsk, lax och saffran som du kokar på 30 minuter.

[Läs mer](#)

---



## Grillade skaldjur med örtmarinad.

Att duka upp ett helt fat med grillade skaldjur är effektivt och otroligt gott! Servera det som en härlig förrätt eller varmrätt med örtmarinad och baguette.

[Läs mer](#)

---

Utskrift