

Ört och vitlöksgratinerade havskräftor.

Beräknat för 4 personer.

Till smeten:

2 st.	ägg
3 msk	fransk senap
50 gr	färsk fänkål
1 dl	finskuren dill
2 msk	torrt vitt vin
1,5 dl	matolja
0,5 dl	crème fraiche
4-5	vitlösklyftor
1 msk	ca av strösocker
	salt och peppar.

Gör så här:

- sätt ugnen på 250°C. mixa sedan ägg, senap, fänkål och vitlök i en foodprocessor och tillsätt oljan i en tunn stråle så att smeten tjocknar något. Tillsätt därefter crème fraiche, vin och dill, smaka av med salt, peppar och en nypa socker.
- Klyv kräftorna på längden, ta ur magsäcken och tarmen, lägg kräftorna tätt tillsammans i en kopparplåtå. Häll över såsen så kräftorna täcks.
- Stek i ung 10-15 minuter, servera direkt i plåtån. Serveras ned vitt bröd.