

# CAJUNGRYTA

*Het cajunkryddad gryta med kokta kräftor, majskolvar och delikatesspotatis.*



## Det här behöver du för 4 portioner:

5 liter	Vatten	1 st	vitlök, halverad (ca 8 klyftor stor)
2 tsk	Paprikapulver		
2 tsk	Cayennepeppar	1 st	Citron, halverad
2 tsk	Vitpepparkorn	1 liter	Mörk öl
1 tsk	Basilika, torkad	1 kg	Delikatesspotatis
0,5 tsk	Timjan, torkad	3 st	Majskolvar, delade i 5 (till fördel färska)
4 st	Lagerblad	2 kg	Kokta kräftor
1 msk	Cajunkrydda	8 st	Gula lökar
1,5 msk	Salt	1 knippa	Persilja, färsk
1 tsk	Socker		

## GÖR SÅ HÄR:

### GRYTAN

Tina de frysta kräftorna långsamt 1-2 dygn i kylskåp. Koka upp vattnet i en stor kastrull. Häll i alla kryddorna, salt, socker, vitlök, citron och öl. Lår sjuda utan lock i 20 min. Lägg i potatis och koka i 10 min. Tillsätt majs och lök. Låt allt småkoka i ytterligare 10 min. Blanda ner de väl avrunna kräftorna och rör om. Stäng av värmen, lägg på ett lock och låt sedan dra i ca 30 min innan servering.

### SERVERA

Häll bort vätskan och servera allt på tidningspapper eller pappersduk (tänk på att täcka bordet först med plast) eller servera på ett stort härligt fat. Toppas med grovt hackad persilja.

Tillbehör: Bröd, smör, god ost och majonnäs eller aioli.

