

# UGNSBAKADE HAVSKRÄFTOR

*Kokta havskräftor ugnsbakade med gorgonzola.*



## Det här behöver du för 4 portioner:

- 12 st Kokta havskräftor
- 120 g Gorgonzola
- 4 st Vitlöksklyftor
- 1 dl Olivolja
- Salt och peppar

## GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 225°C.

Klyv havskräftorna på längden och krossa klorna. Lägg kräftorna i en långpanna. Blanda gorgonzolaost, vitlöksklyftor och olivolja till en smet. Smaka av med salt och peppar. Fördela blandningen på kräftorna och stek dem i mitten av ugnen, 5 minuter under grillen.

OBS! Det kan gå fort under grillen, håll därför koll så det inte bränns. Servera kräftorna direkt med färskt vitt bröd.

