

# CAJUN KREBS

Krebs hedder Crawfish på amerikansk og er en kulinarisk attraktion i USA's sydstat Louisiana.



DU SKAL BRUGE:  
10 Krebs pr. person  
3 citroner  
Sennepsfrø, dildfrø,  
Korianderfrø, nelliker,  
laurbærblade, allehånde  
Cayennepeber, chili,  
Salt

Ikke mange har alle disse krydderier, som bruges til kogning af Cajun-krebs, så den de på krydderitrykiden. Men når du har købt dem, kan de også bruges til at koge jomfruhummere, rejer eller muslinger i.



De kan ristes hele...

-- eller først knuses i en kaffemølle, som kun bruges til krydderier.



Svits krydderierne, så aromaerne kommer frem, i en stor gryde uden fedtstof.



Hæld derefter godt med vand på.

Tilsæt 3 halverede citroner og kog op.



Tilsæt derefter krebs og kog i 10 min.

Da det er svært at få fat i friske krebs i Danmark, så brug jomfruhummer...



... eller frosne krebs fra Kina. De skal dog ikke koge igen, blot varmes.

Når krebsene har trukket i kogevandet, serveres de på en udbredt avis.



©miksack