



# Skaldjur

Karl-Erik Kallis

Norsen, 11.10.2023

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Toast Skagen .....	3
Nanny's kräftsoppa.....	4
Musslor Marinere .....	5
Musslor i tomatsås .....	6
Räkor i Paradiset.....	7

## **Toast Skagen**

Toast Skagen är en klassiker som alltid välkomnas som förrätt. Fast den är enkel att tillreda, var noga med att räkorna inte är blöta då ni blandar dem med majonnäsen. Sedan smakar rätten bättre om ni använder färska räkor i stället för upptinade och val av rommen är mer en smaksak.

### **Ingredienser för 4 personer**

- 400 g oskalade räkor eller 300g skalade
- 1 dl majonnäs
- ½ dl hackad dill + dill till garneringen.
- 4 skivor vit toast
- 2 msk smör till stekning
- 150 g sik eller löjrom

- 1.** Skala räkorna och hacka dem grovt. Blanda räkor, majonnäs och hackad dill.
- 2.** Kantskär toasten och stek skivorna gyllenbruna och knapriga i smör.
- 3.**Fördela räkorna på brödsnivorna och toppa med rom.
- 4.** Garnera med dillkvist.

## Nanny's kräftsoppa

### Ingredienser för 4 personer

- 2 msk smör
- 2 stora morötter, grovt rivna
- 2 msk mjöl
- 1 liter vatten
- 2 fiskbuljongtärningar
- 400 g Kavlis kräftmjukost
- 1 burk à 150 g kokta kräftstjärtar
- 2 dl crème fraiche

1. Fräs morötterna i smör en stund, strö över mjölet och håll långsamt över vattnet med de lösta fiskbuljongtärningarna. Koka tills morötterna är mjuka.
2. Tillsätt crème fraichen och osten, låt smälta och bli varm.
3. Till sist innan serveringen tillsätt de avrunna kräftstjärtarna och färsk hackad dill.
4. Provsmaaka!!
5. Vid serveringen lägg en kräftstjärt på ytan och litet dill bredvid.
6. Salta försiktigt, ty buljongtärningarna är salta, kräftosten är salt och de avrunna kräftstjärtarna är salta.

## Musslor Marinere

På hösten smakar musslor bra men för att lyckas är det viktigt att få dem av god kvalitet.

### Ingredienser för 4 personer

- 30 - 50 blåmusslor ca 1 kg.
- ½ flaska vittvin.
- ½ liter fiskbuljong
- 1 gul lök eller 3 charlottenlökar.
- 1 knippa persilja
- ½ tsk timjam
- 2 vitlöksklyftor
- salt och peppar
- Smör

1. Putsa eventuellt skägg från musslorna
2. Hacka löken fint. Hacka persiljan
3. Ta en tjockbottnad gryta stor nog att rymma alla musslor och lägg i smöret och fräs löken
4. Tillför den pressade vitlöken, persiljan, timjemet, vinet och fiskbuljongen. Ta några tag med pepparkvarnen och tillsätt salt men kolla då buljongen redan kan vara salt.
5. Låt puttra i 10 min.
6. Öka värmen och lägg i musslorna. Om de inte ryms så koka det i två omgångar men med samma buljong. Koka i 6 - 7 min och rör om några gånger. Musslorna är färdiga då de öppnat sig.
7. Servera dem med lite sås eller gör en sås av buljongen med vetemjöl och eller grädde.
8. Musslor som inte öppnat sig kan man försöka koka lite till. Släng musslor som inte har öppnat sig.

## Musslor i tomatsås

### Ingredienser för 4 personer

- 1 gul lök
- ½ röd chili
- 1 selleri
- 4 vitlöksklyftor
- tomatpuré
- 2 burkar körsbärstomater (2 x 400 g)
- 1 dl vitt vin
- 1 dl vispgrädde
- 30 – 50 blåmusslor, ca 1 kg
- 1 kruka bladpersilja
- Olivolja, smör, salt, svartpeppar och Gott Bröd

1. Börja med lök, selleri, chili, vitlök och tomatpuré.
2. Fräs på i några minuter i olja och smör. Häll över tomaterna, salta peppra och låt koka ordentligt i ca 30 min.
3. Medan de kokar skölj och rensa musslorna. Släng bort alla musslor som är öppna (och inte stänger sig när du knackar), skadade eller på annat sätt defekta.
4. När tomatsåsen har kokat klart (den ska vara ordentligt söt) sätt spisen på full temp, häll över vin och grädde och sätt i musslorna och bladpersilja.
5. På med locket och låt koka/ånga tills musslorna har öppnat sig Rör om i kastrullen (en gång) så att alla musslor är i tomatsåsen.
6. Dra av, och servera i djupa tallrikar med bröd och ett glas vin.
7. Släng alla musslor som inte öppnat sig.

## Räkor i Paradiset

Räkor i Paradiset har en fin smak av kryddor som för tankarna till Indien. Den som gillar kryddor kan själv experimentera med Cayennepeppar eller chili, men jag har valt den milda varianten som gjort denna till en av min frus favoriter.

### Ingredienser för 4 personer

- 500 g frysta skalade räkor.
- 200 g champinjoner
- 2 gula lökar
- 1 röd paprika
- 1 grön paprika
- ½ l olivolja
- 1 burk (400 g) tomater
- 2 msk vetemjöl
- 1,5 tsk paprikapulver
- 1,5 tsk curry
- salt peppar
- ½ msk citronsaft
- ½ dl konjak
- 1 dl hackad persilja

1. Skiva champinjonerna och löken och strimla paprikorna
2. Stek champinjonerna och löken i olja
3. Blanda i mjölet och grädden och låt koka på svag värme i 10 min.
4. Tillsätt paprikorna och låt puttra i några minuter.
5. Tillsätt tomaterna och resten av kryddorna.
6. Till sist tillsätter du räkor och konjaken och ser till att allt hålls varmt men kokar ej.
7. Servera med kokat ris.