



Skaldjurssmör

Ingredienser:

OSALTAT ELLER LÄTTSALTAT SMÖR	1 KG	TOMATPURÉ	1 TSK
OLIVOLJA	1 SKVÄTT	SALT	12 GR
HUVUD OCH BEN FRÅN STORA HAVSKRÄFTOR	500 GR		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Olivolja Skaldjur	1 skvätt 500 gr	Tillsätt	–	2,500	Pulsa 3-4 gånger	Öppet	
2				110°C	Intermittent	10 min	Stängt	
3	Smör Peppar Tomat-koncentrat	1 kg Efter behov 1 msk	Tillsätt	110°C	Intermittent	15 min	Stängt	Smaka av och krydda
4	Tillagning		Sila bort smöret	–				



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Skaldjurssmöret passar bra vid återuppvärmning av havskräftorna för att göra såsen fylligare eller för att ha som bas i beredningar. Det går alldeles utmärkt att använda andra sorters skaldjur istället för havskräftor.