



- 12 stora fina havskraftstjärter
- 2 msk olivolja
- Lite citronsaft
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- Salt och peppar

## Vitlökskräm

- 2 dl crème fraiche, 38% fetthalt
- ½ - 1 tsk wasabi
- 1 fänkål
- 1 liten grön squash
- 1 dl finklippt dill
- Lite citronsaft

1. Dela på längden. Ta bort den svarta strängen och släng den.
2. Lägg stjärterna på bakplåtspapper på en bakplåt med snittytan uppåt.
3. Rör ihop olivoljan med lite citronsaft, hälften av vitlöken, salt och peppar. Pensla kräftstjärterna med oljan och ställ dem i ugnen på **225°** i 8-10 minuter, tills de är färdiga.
4. Rör ihop crème fraiche med resten av vitlöken, lite wasabi, salt och peppar.
5. Halvera fänkålen och skär den och squashen i tunna skivor på en mandolin (äggskärare) eller på annat sätt. Blanda fänkål och squash med dill, lite citronsaft, salt och peppar.
6. Servera havskraftstjärterna med vitlökskräm, sallad av fänkål och squash samt citron-klyftor.