

Ravut kruunutilliliemessä

Kun ravut ovat maustuneet yön yli tai aamusta iltaan, ne ovat valmiit tarjottavaksi.

Valmistelut: 15 minuuttia
Keittäminen: 12 minuuttia
4 annosta

KEITTÄMINEN

40

rapua

5 litraa

vettä

1 $\frac{1}{2}$ dl

karkeaa suolaa

2

sokeripalaa

runsaasti

tillinvarsia ja-kukintoja

1. Huuhtelee ravut ja tarkista, että kaikki todella elävät. Pane kattilaan vesi, suola ja sokeri sekä puolet tillinvarsista.
2. Lisää ravut yksitellen. Paina loput tillinvarret kattilaan siten, että ravut peittyvät kokonaan liemeen. Keitä 8-12 minuuttia. Laske aika siitä, kun vesi kiehuu uudelleen. Jäähdytä ravut liemessään mahdollisimman nopeasti. Poista tillinvarret liemestä ja lisää tilalle uusia. Säilytä ravut kylmässä tarjoamiseen asti.
3. Valuta ravut liemestään ja asettele ne kauniiksi keoksi tarjottimelle. Kata pöytään paahtoleipää, voita ja tillisilppua. Tarjoa viilennetyn valkoviinin ja kivennäisveden.

VINKKI!

Jos tarjoat pakasterapuja, valmista niille uusi liemi kuten keittäisit liemen tuoreita rapuja varten. Suolaa tarvitaan alle desilitran. Anna rapujen sulaa sen verran, että saat ne erotelluksi toisistaan, pane ne astiaan ja kaada päälle jäähtynyt liemi, jossa on runsaasti

tillinvarsia ja -kukintoja. Anna maustua aamusta iltaan tai yön yli kylmässä.

Yhdessä annoksessa (10 rapua ~ 160 g syötävää):

Kaloreita	102
Rasvaa yhteensä	1 g
Tyydyttyneitä rasvahappoja	0 g
Kolesterolia	320 mg
Proteiineja	23 g
Hiilihydraatteja	0 g
Natriumia	224 mg
Kuituja	0g
Sokeria lisätty	0 kcal