

# Rapuja Savoyn tapaan

Kesäiltojen hämärtyessä on aika kutsua hyvät ihmiset koolle rapukesteihin. Näin keität kotimaiset jokiravut oikeaoppisesti.



ÄYRIÄISET



8+ HLÖ



15-30 MIN



Trimbach Riesling Réserve

**HUOM! VALMISTUSAIKA ON 20 MINUUTTIA + MAUSTUMISAIKA**

60 suomalaista jokirapua

## KEITINLIEMI

10 l vettä

350 g karkeaa merisuolaa

10 palaa sokeria

2 punttia kruunutilliä

**1** Tarkista, että ravut ovat elossa ja pese ne huolella. Anna rapujen levähtää hetki kädenlämpöisessä vedessä. Tämä ehkäisee saksien irtoamisen.

**2** Lisää kiehuvaan veteen suola, sokeri ja yksi tillipuntti. Kaada ravut voimakkaasti kiehuvaan veteen ja keitä 3 minuuttia siitä, kun vesi on alkanut uudelleen kiehua.

**3** Nosta ravut varovasti astiaan ja kaada keitinliemi rapujen päälle. Poista kiehunut tillipuntti ja lisää uusi liemen joukkoon. Jäähdytä ravut liemessään jääkaapissa mahdollisimman nopeasti. Tarjoile seuraavana päivänä paahtoleivän ja tillisilpun kanssa.

Resepti ruokatoimittaja Tiina Rantanen

