**Kog rejer**

**Sådan gør du**
Hæld rigeligt med vand i en gryde. Bring vandet i kog, og kom de levende rejer i. Det er vigtigt, at vandet bliver ved med at koge, så rejerne får en kort og effektiv tilberedning.

Kog rejerne i højst 1½ min. Hæld vandet fra.

**Sådan piller du rejer**
Træk hovedet af rejen. 1. Tag med en negl fat midt på rygskjoldet, og fjern det midterste af skallen i ét stykke. 2. Hold fast i rejekødet, og træk halen af rejen. 3. Tjek til sidst rejen for små skalrester.

Rejerne kan også steges på en brandvarm pande med lidt olie. De stegte rejer behøver ikke at blive pillede.

**Kog strandsnegle**

**Sådan gør du**

Hæld rigeligt med vand i en gryde. Bring vandet i kog og kom sneglene i. Det er vigtigt at vandet bliver ved med at koge, så sneglene får en kort og effektiv tilberedning.

Kog sneglene i 5 minutter.

**Sådan får du sneglene ud af huset:**

Med en nål tages sneglen ud af huset og skallåget fjernes.

**Kog blåmuslinger**

**Sådan gør du**

Kassér de åbne muslinger.

Rens muslingerne godt i koldt vand, skrab dem fri for alger og fjern det lille stykke ”hår” der sidder i den ene ende.

Hæld lidt vand i en gryde – muslingerne skal kun dampes. Bring vandet i kog og kom muslingerne i lidt af gangen – der skal kun være et lag.

Kog muslingerne i ca 30 sekunder eller til de er åbne. Dem der ikke åbner af sig selv skal kasseres.

**Sådan får du blåmuslingen ud af skallen:**

Når muslingen er kogt er den nem at pille ud af skallen.