

## Lobster rolls i nya varianter till kräftskivan

”En Lobster roll skulle enkelt kunna beskrivas som hummer i bröd. I en ”hummerrulle” serveras hummer i en form av korbbröd tillsammans med majonnäs, selleri, citron och kryddor. Den härstammar från den amerikanska östkusten och delstaten Connecticut men serveras nu längst hela norra kusten i olika utföranden. I New York är det inte svårt att hitta en god Lobster Roll, och där kan man t.o.m. äta dem från food trucks på gatan. Den senaste tiden har vi sett street food göra entré i finare sammanhang, och Lobster rollen är alltså ett exempel på hur snabbmat kan bli finmat. - Här i Sverige kanske vi inte är så vana att lägga hummer på mackan, men vi tycker att det är lite av charmen med Lobster rolls. God mat ska vara enkelt att äta. Och eftersom snabbmaten nu gör entré i festsammanhang så tycker vi att kräftskivan är ett bra tillfälle för att prova på att göra egna hummerrullar, säger Boel Lagerwall, kommunikationschef på Pågen. Lobster rolls kommer i olika utföranden och kan exempelvis serveras varm (”Connecticut style”) eller kall (”Maine style”). Till årets kräftskivesäsong har Pågen tagit fram olika recept på Lobster rolls, förutom den klassiska varianten även ett vegetariskt recept för de som inte vill äta hummer. Pågen introducerar nu dessutom en svensk variant - ”Kräft rolls” - som precis som namnet avslöjar är gjort på kräftor i stället för hummer. - Till kräftskivesäsongen vill vi bjuda på ny inspiration, speciellt med tanke på att det tar lite tid att skala kräftor och kan vara bra att fylla ut bordet med något matigare. De bästa med kräftskivan är ju gemenskapen och även om man inte tycker om eller vill äta kräftor finns det andra alternativ. Kräft rollsen kommer garanterat att bli succé, det är roligt att bjuda sina gäster på något nytt men med våra kräftrollar känns de svenska smakerna samtidigt igen, säger Boel Lagerwall på Pågen. Många påpekar att just brödet är av stor betydelse när man skapar sin Lobster roll. Brödet ska ha öppningen på ovansidan istället för på sidan, vilket gör att exempelvis korbbröd fungerar bra för att servera Lobster rolls. Recept på de olika varianterna av Lobster rolls och Kräft rolls finns på [Pågen hemsida här >>”](#)