

KROKODIL

Av alla levande djur är krokodilen (*Crocodylus niloticus*) den som är närmast släkt med dinosaurierna. Trots att krokodilen hör till reptilfamiljen med tanke på deras struktur så har de mer gemensamt med fåglarna än med andra reptiler.

Det är därför inte förvånande att krokodilkött smakar mer som kyckling eller kalkon än något annat.

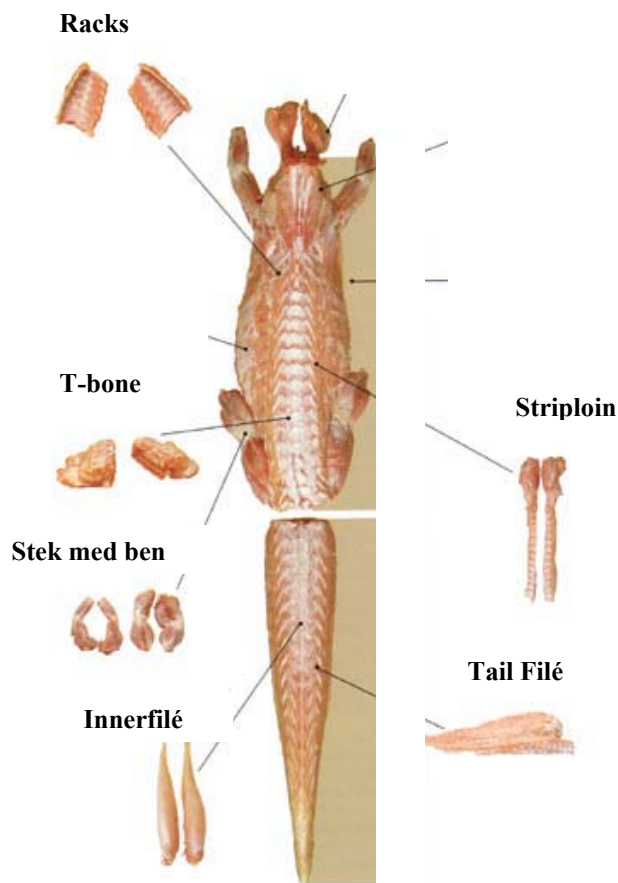
Nilkrokodilen är den vanligaste krokodilen i Afrika. Den kan bli upp till 7 meter lång, väga 300 kg och bli 100 år gammal.

Krokodilen uppföds till största del i Sydafrika för sitt skinn och kött .

Efter 2,5 år är nilkrokodilen redo för slakt, köttet på så unga djur är speciellt mörkt och saftigt och betraktas som en riktig delikatess.

Trots att det påminner om marulk i både konsistens och färg smakar inte köttet fisk. Det smakar mer som fågelkött. Av denna anledning är köttet användbart på alla kycklingrecept. Köttet behöver endast en kort tillagningstid och är därför extra lämpligt att grilla och steka.

Kolesterol halten är extremt låg den ligger någonstans mellan 65-75 mg/100 gr, beroende på vilken styckningsdetalj det är. Som jämförelse så ligger tillagat kalv och nötkött på en kolesterolhalt på mellan 80-140 mg/100 gr



Krokodil svans filé är en väldigt mörk filé som väger ca 350 gr.

Krokodil Stek är vanlig lår stek och väger ca 250-500 gr/st.

Krokodil Apero's är små tournedos ca 30-80 gr/st som är kryddade med olika kryddor och ströbröd. De är klara att använda och har en mild ostsmak.