Krabbepasta med dill og parmesan



Ingredienser

♥ 400 g linguine (eller annen pasta)
♥ 2 ss smør
♥ 4 sjalottløk
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 3 dl kremfløte
♥ 100 g parmesan (fint revet)
♥ 400 g renset krabbekjøtt (se tips)
♥ 1 bunt frisk dill
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 1 sitron (i båter)
♥ frisk dill
♥ revet parmesan
♥ godt brød og smør

Fremgangsmåte

Kok pastaen i godt saltet vann, i tråd med anvisning på pakken.

Mens pastaen koker, tilbereder du sausen:

Smelt smøret i en panne og tilsett fint hakket sjalottløk og hvitløk. La dette surre på middels varme i et par minutter slik at løken blir myk og gyllen.

Tilsett fløte, revet parmesan og krabbekjøttet. Kok dette i et par minutter.

Løft pastaen ut av kokevannet når den er *al dente* og over i pannen, og la gjerne litt av pastavannet følge med.

Vend pastaen godt sammen med sausen og la det hele koke i ca. 1 minutt.

Tilsett en god neve, frisk dill. Smak til med kvernet salt og pepper.

Server krabbepastaen gjerne med godt brød og smør ved siden av.

Tips

♥ Fylte, ferdig rensede krabbeskjell kan variere noe i størrelse, men 400 g krabbekjøtt tilsvarer vanligvis omtrent 3 - 4 fylte krabbeskjell når man holder seg til det hvite kjøttet. Personlig foretrekker jeg å bruke nesten bare det hvite kjøttet i krabbeskjellet og veldig lite av det brune (såkalt "*brunmat*" som inneholder leveren til krabben). Cocktailklo og rogn som ligger oppå krabbekjøttet i skjellet bruker jeg eventuelt som dekor.

♥ Jeg bruker her pastatypen *linguine*, som er tynne, flate båndspagetti, men det går like fint å bruke andre varianter pasta (for eksempel *fettuccine* eller *tagliatelle* som er bredere båndpasta eller vanlig spagetti).

♥ Dersom du synes at krabbesausen har blitt for tykk, kan du spe den med litt mer pastavann.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krabbepasta-med-dill-og-parmesan