Krabbesalat (Krabberøre)



Ingredienser

♥ 4 fylte krabbeskjell (ferdig renset, se tips)
♥ 0,5 rødløk
♥ 4 vårløk
♥ 2 stangselleri
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 1 bunt frisk dill
♥ 1 dl crème fraîche
♥ 0,5 dl majones
♥ 1 eple
♥ 1 sitron, presset saft
♥ kvernet salt og pepper
♥ 1 lime (i skiver til pynt)

Fremgangsmåte

Ha renset krabbekjøtt i en bolle (jeg bruker bare det lyse kjøttet, se tips).

Tilsett fint hakket rødløk, vårløk og stangselleri. Press hvitløksfeddene og ha mosen i bollen.

Rør rundt og tilsett fint hakket dill, crème fraîche og majones. Kvern over pepper.

Rens eplet og skjær det i fine terninger. Tilsett og hellet over presset saft av sitronen.

Vend det hele sammen og smak til med kvernet salt og pepper.

Ha krabbesalaten i en serveringsskål og pynt eventuelt med cocktailklo fra krabbeskjellene, litt ekstra hakket rødløk og vårløk, og et par limeskiver.

Serveres gjerne på godt brød med salatblad under.

Tips

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

♥ Se også oppskrift på **Krabbepasta med dill og parmesan**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krabbesalat-krabberore