



SKALDJUR

Krabb- och räkkakor

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **2-4**

Supergoda festliga krabb- och räkkakor att servera som förrätt, huvudrätt, ja när som helst utom till efterrätt, fast det är kakor.

De här krabb- & räkkakorna är mycket lättlagade och när man väl har skalat räkorna så går det snabbt.



INGREDIENSER



200 gram fäskt krabbkött
200 gram färska, skalade räkor
5 matskedar fjällbrynt räkost
0.5 deciliter finhackad dill
0.5 styck pressad citron
40 gram tuc paprikakex
2 kryddmått finmald vitpeppar
2 deciliter neutral matolja till stekning
1-1.5 deciliter ströbröd till panering



sparrissallad

200 gram fryst tinad strimlad sparris
150 gram färdigköpt wakamesallad (finns på sushirestauranger)
100 gram vegetarisk rom

rhode island dressing

1 deciliter majonnäs
2 matskedar sherry
1 kryddmått finmald vitpeppar
1 nypa socker
2 matskedar chilisås typ heinz
önskad mängd tabasco

GÖR SÅ HÄR



Tips och Tänk på! Receptet är grundat på färska skaldjur, då de innehåller mindre mängd vätska än de som varit frysta kan smeten bli alldeles för lös med icke färska.

Tiden för rätten inkluderar inte skalning av räkor och urgröping av krabbkött, då det kan variera beroende på vem som gör det, erfaren eller inte. Mängden oskalade räkor är cirka 500 gram och du behöver 1 normalstor krabba.

2

Skala och finhacka räkorna. Dela krabban och ta ur allt kött och även all eventuell rom.

Lägg krabbköttet med räkosten och citronsaften i en skål och smula ner kexen och tillsätt hälften av räkhacket och mixa med stavmixer till du har en ganska slät smet.

Lägg ner resten av räkorna, vitpeppar och dill, rör om med en slev och låt sedan stå i kylan i 15 minuter.

3

Forma kakorna till önskad storlek och form. Panera dem i ströbröd och stek på ganska hög värme till de blivit härligt krispiga.

Att trä dem på pinnar kan ge en lite extra festlig dimension.

4

Salladen: Blanda den strimlade sparrisen med wakame och vegetarisk rom.

Rhode island dressing: Blanda ihop majonnäs, sherry, chillsås, tabasco, socker och vitpeppar.