



Krabbbröra med parmesan och kallrökt lax

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **6**

Två flugor i en smäll, snabblagat och gott med friterade wontonark med både skaldjur och lax!

En härligt god röra med både krabba och parmesan som vi lägger på friterade wontonark och toppar med kallrökt lax, citronzest och persilja. Det här blev mumsigt gott och passar fint att bjudas på till alla typer av mingelfester. Det friterade wontonarket kan givetvis bytas ut till ett krispigt osaltat kex, friterat tunnbröd eller liknande. Eller varför inte ett salladsblad?



INGREDIENSER



- 6 stycken wontonark eller annat val
- 120 gram finhackat krabbkött, det går bra med konserv
- 0.5 deciliter neutral färskost
- 0.5 deciliter finriven parmesan, går bra med färdigriven i påse
- 125 gram kallrökt lax i skivor. här användes korshags lax
- 0.25 deciliter finhackad bladpersilja
- finrivet skal från en halv citron, gärna ekologisk
- 2 deciliter neutral olja till fritering
- eventuellt 1-2 nypor salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa ihop färskost med krabban. Blanda ner parmesanosten och smaka av om det behövs lite salt. Blanda citronskalet med persiljan.
- 2** Friterar wontonarken på hög värme (75-80% av spisens kapacitet) i cirka 10 sekunder per sida. Fördela krabbröran på arken, toppa med lax och citron/persiljeröran.