

# Krabbeklør med kryddermayo



Krabbeklør er en af sommerperiodens bedste forretter – og så er det hyggeligt at spise dem, for det er slowfood der tager den tid, det tager. Serveres de med en lækker kryddermayo og godt brød, ja så bliver det ikke meget bedre.

## Det skal du bruge til 4 pers.

1,5-2 kg krabbeklør

### Kryddermayo

1 glas Hellmann ægte mayo

1 tsk røget paprika

4 tsk tørret estragon

1 tsk salt

1/2 tsk peber

### Tilbehør

2 Citroner

Grovflutes

evt. en grøn salat

**HUSK!** Lange skaldyrsgaffler

## Sådan gør du

Er krabbeklørerne frosne, tøs de op over 2 dage i køleskabet. Er klørerne frosne, når de koges, bliver kødet nemt lidt melet.

Skrub de optøede krabbeklør under rindende vand.

Bring vandet i kog. Når det koger hældes klørerne i gryden – kun så mange at vandet stadig dækker helt – og koges i 12 min. Og ja, det lugter lidt af hav, saltvand og fisk, men det er helt normalt, og klørerne smager bestemt ikke sådan. Lad klørerne køle af i vandet. Har du kogt dem i god tid sættes de på køl inden servering.

Kryddermayoens røres sammen af 1/2 glas Hellmann mayo, paprika, estragon, salt og peber. Den må meget gerne trække et døgn, for at få mere smag.

Lige inden servering slåes der forsigtigt hul på klørerne, så kødet bliver tilgængeligt. Pas på ikke at smadre dem – prøv dig frem, måske er det kagerullen, du skal bruge.

Serveres med citronbåde, grovflutes og evt. en grøn salat.  
**HUSK!** Du kan bedst tage kødet ud med en skaldyrsgaffel.

Velbekomme

### **KIG IND!**

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19  
9230 Svenstrup J  
Tlf. 98 38 25 50



**SCHAK NIELSEN**  
RØGERI & GÅRDBUTIK

[www.schaknielsen.dk](http://www.schaknielsen.dk)