

KRABBE- OG RISSALAT I KALD TOMATSUPPE



Tilberedningstid 1 time Antall porsjoner 4

Ingredienser

125 g hvitt rensset krabbekjøtt
0.5 dl langkornet ris
3 stk dråper sesamolje
1 ss sesamfrø
1 ss soyasaus
1 ss finskåret gressløk
4 ss extra virgin olivenolje
1 ss limesaft
1 stk finhakket hvitløk
salt og hvit pepper fra kvern

Tomatsuppe

300 g modne tomater (gjerne plommetomater)
1 stk hvitløk
1 stk selleristilk
3 stk dråper tabasco
1 stk loffskive uten skorpe

Fremgangsmåte

Kok ris som beskrevet på pakken - avkjøl og bland med resten av salatingrediensene.

La blandingen stå og trekke minst ½ time før servering.

Grønnsakene til suppen vaskes og renses. Ha alt i en foodprocessor og kjør til en glatt masse. Smakes til med salt og pepper. La suppen stå kaldt i minst en time før servering.

Bruk en ring eller en porsjonsform til å anrette krabbe- og rissalat pent i midten av en suppetallerken - løft av formen og hell suppen forsiktig rundt.

Pynt salattoppen med friske krydder urter og små salatblader.

Server avkjølt med nybakt brød.

Kilde: Norges Sjømatråd.

Foto: Bengt Wilson

