

SINGAPORE PEPPER CRAB

- 1 frisk ingefær
- 1 stilk sitrongress
- ½ chili, rød
- 2 sjalottløk
- 1 hvitløk
- 1 ss olje
- 50 g sukker
- 1 dl soyasaus
- ½ dl ketchup manis
- 1 lime
- 2 ss brent grovmalt pepper

Finhakk ingefær, chili, sjalottløk og hvitløk. Surr forsiktig i olje til det er mørt. Sett grønnsakene til side. Karamelliser sukker i en kjele og kok ut med soyasaus, ketchup manis og sitrongress delt i fire.



Tilsett saften av lime og grovmalt pepper, og vend grønnsakene inn i glaseringen. Varm krabbeklørne i grillen, eller eventuelt bare i en kasserolle. Hell glaseringen over krabbeklørne. Server med lime ved siden av og frisk koriander, vårløk og chili drysset over.

Ta på deg plastikkhanskene, og sørg for at du har noe godt i glasset. Absolutt litt gris, men verdt det.

Kilde:

FOTO **STIAN BROCH**
KOKK **SEBASTIAN MYHRE**
APPETITT 3/2017