

KRYDDERGRATINERT KRABBE



Ingredienser

4 stk store krabber, kokt og rensset eller ferdig rensede krabbeskall

3 ss smør

1.5 ss hvetemel

2 dl melk

0.5 ts tørr sennep (pulver)

0.25 ts revet muskatnøtt

1 stk eggeplomme

1.5 ss tørr sherry (eller tørr hvitvin)

2 stk dråper tabasco

1 stk vårløk i tynne skiver

salt og pepper

100 g ferske loffsmuler

2 ss smør sitron og paprikapulver

Fremgangsmåte

Grav ut alt kjøttet av krabbeskallene.

Lag en hvit saus (bechamel) av smør, mel og melk (smelt smøret, tilsett melet og spe med melken).

Kokes i minst 5 minutter. Tilsett sennep og muskat og ta av varmen.

Rør eggeplomme inn i et par ss av sausen. Rør deretter blandingen inn i selve sausen (dette for at sausen ikke skal skille seg, må ikke koke).

Tilsett sherry, tabasco og vårløk. Smak til med salt og pepper.

Rør krabbekjøttet forsiktig inn og fyll skallene med krabbesaus. Brun loffsmulene gylne i smør og dryss det på toppen.

Settes inn i varm ovn eller under grillen til alt er gjennomvarmt. Hvis du har hele klør, legges disse ved så de får en god lunk.

Dryss på paprika og legg ved sitron ved servering.

Loff og smør hører med.