



Krabbesalat (Krabberøre)

Ingredienser

- ♥ 4 fylte krabbeskjell (ferdig rensset, se tips)
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 4 vårløk
- ♥ 2 stangselleri
- ♥ 3 fedd hvitløk
- ♥ 1 bunt frisk dill
- ♥ 1 dl crème fraîche
- ♥ 0,5 dl majones
- ♥ 1 eple
- ♥ 1 sitron, presset saft
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ 1 lime (i skiver til pynt)



Fremgangsmåte

Ha rensset krabbekjøtt i en bolle (jeg bruker bare det lyse kjøttet, se tips).

Tilsett fint hakket rødløk, vårløk og stangselleri. Press hvitløksfeddene og ha mosen i bollen.

Rør rundt og tilsett fint hakket dill, crème fraîche og majones. Kvern over pepper.

Rens eplet og skjær det i fine terninger. Tilsett og hellet over presset saft av sitronen.

Vend det hele sammen og smak til med kvernet salt og pepper.

Ha krabbesalaten i en serveringsskål og pynt eventuelt med cocktailklo fra krabbeskjellene, litt ekstra hakket rødløk og vårløk, og et par limeskiver.

Serveres gjerne på godt brød med salatblad under.

Tips

♥ Fylte, ferdig rensede krabbeskjell kan variere noe i størrelse. 4 fylte krabbeskjell gir ca. 400 g krabbekjøtt når man holder seg til det hvite kjøttet. Personlig foretrekker jeg å bruke bare det hvite kjøttet i krabbeskjellet og veldig lite av det brune (såkalt "*brunmat*" som inneholder leveren til krabben). Cocktailklo som ligger oppå krabbekjøttet i skjellet bruker jeg eventuelt som dekor.

♥ Se også oppskrift på [Krabbepasta med dill og parmesan](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krabbesalat-krabberore>