



Toast med krabbesalat (Krabbetoast)

Ingredienser

Krabbesalat (Krabberøre):

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

Toast:

- ♥ 6 skiver landbrød eller surdeigsbrød
- ♥ 6 ss smør
- ♥ 6 salatblad

Fremgangsmåte

Tilbered krabbesalaten som beskrevet i innlegget [HER](#). Kortversjonen er at krabbekjøttet blandes med fint hakket rødløk, vårløk, stangselleri, presset hvitløk og eple skjært i terninger, og deretter de øvrige ingredienser.

Oppbevar krabbesalaten i kjøleskapet mens du tilbereder toastene.

Smør brødsiver med smør på begge sider.



Stek skivene sprøe i stekepanne på middels varme.

Legg på salatblad og et tykt lag med krabbesalat.

Nytes nylaget!

Tips

♥ Du kan bruke alle varianter av brød. Personlig synes jeg at krabbesalaten smaker fortreffelig til toastet surdeigsbrød.

♥ Du kan riste brødet i brødrister dersom du ønsker å unngå smør.

♥ Krabbesalaten er selvfølgelig også veldig godt uristet brød.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/toast-med-krabbesalat-krabbetoast>