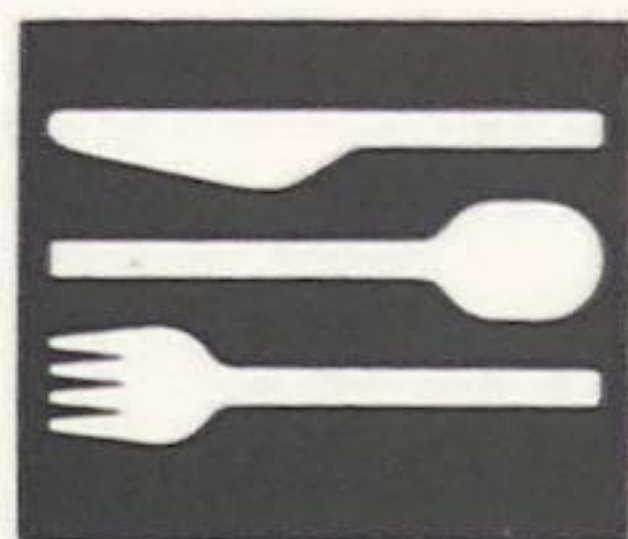


Krabben-Dip



Vorspeisen
Karte Nr. 26

1

4 Personen



Krabben-Dip

Vorspeisen
Karte Nr. 26

1

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

1 Becher Joghurt
50 g Mayonnaise
1 kleine Dose Krabbenfleisch
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
flüssige Sahne
100 g kleine gefrorene
Krabben (Shrimps)
Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Curry
1 Bund Dill

zum Dippen:

Chips, Gurkenstäbchen, Salz-
gebäck, Blumenkohlstückchen,
kleine Scheiben französi-
sches Weißbrot.

Als Vorspeise gekühlt ser-
vieren.

Getränkervorschlag: trockener
Weißwein.

1. Joghurt, Mayonnaise, die
Flüssigkeit aus der Krabbendose,
Zitronensaft und so viel Sahne
verrühren, bis die Sauce dick wie
halbsteif geschlagene Sahne ist.

2. Gefrorene Krabben in etwas
Salzwasser mit $\frac{1}{2}$ Bund Dill 1-2
Min. dünsten und in dem Sud
abkühlen lassen.

3. Krabbenfleisch aus der Dose
grob hacken und in die Sauce
rühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry
und feingehacktem Dill ab-
schmecken. Die gedünsteten
Krabben abtropfen lassen und in
dem Dip wenden.

4. Den Krabben-Dip in Portions-
schälchen anrichten. Dazu Chips,
Salzgebäck etc. servieren.