



**1 Start med krabbekakene:** Slik gjør du:  
 2 ss søt og grov sennep  
 1/2 dl majones  
 2 fedd hvitløk, revet  
 1/4 ts salt

**2 Del krabbefarsen i 8 like**  
 store porsjoner og form til ca. 2 cm tykke kaker. Sett i frysen i 30 minutter (ev. i kjøleskapet i 4 timer eller natten over).

**3 Lag remulade:** Forvarm ovnen til 250°C. Del paprika og chili i to på langs og legg med snitsiden ned på baktepapirkledd stekebrett. Sett

paprikaen inn først, den tar lengst tid (totalt 30 minutter). Legg inn chilien når det er 15 minutter igjen og stek til skinnnet mørkner og begynner å boble.

**4 La paprika og chili avkjøles**  
 noen minutter i en brødpose eller lignende. Det gjør det enkelt å dra av skinnnet. Fjern frøene på chilien for en mildere remulade.

**5 Bruk food processor**  
 eller stavmikser og kjør alle ingrediensene til en myk saus. Smak til med salt om nødvendig. Hvis sausen blir for sterk kan den dempes med litt sukker.

**6 Stek krabbekakene:** Varm opp olje i en stekepanne på middels sterk varme. Vend krabbekakene i de resterende brødsmlene og stek 4-5 minutter på hver side.

## SPICY KRABBE- KAKER MED CHILI- REMULADE

PORSJONER: 4 TID: 1,5 TIME

- KRABBEKAKER**
- 1 egg (stort), pisket
  - 1/2 dl majones
  - 1/2 ts Worcestershiresaus
  - 2 ts sitronsaft
  - 1 ts Dijonsennep
  - 2 ts cajunkrydder
  - 1/4 ts malt paprika
  - 1 fedd hvitløk, revet
  - 2 stilker vårløk, finhakket
  - 400 g hvitt krabbekjøtt (f.eks. Lofoten Hvitt krabbekjøtt naturell)
  - 3 dl brødrasp
  - 1/2 ts salt
  - 1/2 dl rapsolje til steking
- CHILIREMULADE**
- 1 ss hvitvinseddik
  - 1 rød chili, med frø
  - 1 rød paprika, renset

ASSISK KRABBE  
 D NYTT  
 BEHØR  
 SIONER: 4 TID: CA. 1 T.  
 krabber  
 RACONMAJONES  
 stik, eggeplomme  
 s Dijonsennep  
 s hvitvinseddik  
 ss frisk fransk estragon,  
 hakket  
 5 dl rapsolje  
 sitronsaft  
 gjør du:  
 er romtempererte før  
 begynner. Det gir best  
 bruk stavmikser og kjø  
 men eggeplomme,  
 nep, eddik og estragon,  
 på med olje mens stav-  
 seren går og majonesen  
 ner. Smak til med sitron-  
 salt

OKADOSALSA  
 mango, i små terninger  
 avokadoer, i små ter-  
 inger  
 lime, saft og revet skall  
 stik, rød chili, finhakket  
 ss frisk fransk estragon,  
 ete blader  
 salt og pepper  
 gjør du:  
 del mango og avokado  
 terninger og ha i en  
 limesett limesaft, limeskall  
 finhakket chili,  
 end inn estragon og  
 k til med salt og ny-  
 met pepper.