



KONGELIG HOFLEVERANDØR

GLYNGØRE SHELLFISH

Kogte krabbekløer med aioli



Aioli:

2 pasteuriserede æggeblommer

1tsk hvidvinseddike

1tsk.citronsaft

1 fed hvidløg

salt og peber

1 dl rapsolie, en mild naturel olie

Tilbehør: frisk flutes eller ristet brød, purløg eller dild.

Pisk æggeblommerne med eddike, hvidløg, salt og peber.

Kom olie i lidt ad gangen.

Pisk aiolien, indtil den er cremet og fin.

Smag den til med salt og peber.

Brug en hummertang eller slå kløerne itu med en lille hammer,

(på smækbræt ned i håndvasken 😊)

Nyd krabbekødet med brød, aioli og klippet purløg eller dild.

Hummergafler kan være til hjælp når kødet skal ud!