

Jarl & Jettes opskriftkort

Taskekrabber

Som ung shippingelev (skibsmægler) kørte jeg meget på cykel, bl.a. ca hver anden søndag morgen fra Brønshøj til Tuborg Havn hvor Hans's onkel var havnefoged, jeg skulle ombord på m.s. "C.Herup" en mindre Marstalcoaster der sejlede i fast rutefart for Tuborg med øl til Rouen og England, jeg havde aviser, post og penge med til kaptajn Herup og morgenbrød med friske aviser og her sad vi så og fik morgenbrød, tolder, havnefoged provianteringshandler kaptajn og mægler og det sluttede så af med at vi købte 1 krt. Cigaretter og én flaske rød Ålborg (alle sammen)

Taskekrabber er en overset spise der ligesom hummeren helst skal koges levende. 1 taskekrappe pr. person kommes i kogende vand der har kogt med dild, citron, 1 laurbærblad, og masser af salt i ca. 15 -20 min og henstår i vandet til det er afkølet. Krabbeklørerne tages af og gives et let slag med en hammer, kroppen skæres op langs den naturlige linie der er på undersiden af krabben. Derefter tages indmaden ud (den lille pose der ligner en plasticpose kasseres, det er maven) og resten spises med frisk surbrød og koldt smør.

Bon appetit

