

Jarl & Jettes opskriftkort

Troldkrabber fra Skagen

Når vi er på vores årlige ture til Skagen, er én af udflugterne første dag, ned til den gamle borgmester Nibe Hansens fiskeforretning på havnen, for at se om han har troldkrabber, og for at fortælle at vi er interesseret, hvis de skulle få nogle.

Troldkrabber er ikke særlig velset af hverken fiskere eller kunder, men det er den mest pragtfuld krabbe man kan tænke sig. Selve kroppen kan ikke bruges men i de lange arme er der det mest pragtfulde hvide kød indeni, det er svært at komme til, men tålmodighed og nogle gode krabbegafler belønner sig. De stikker meget så de skal omgås med forsigtighed.

**Ca. 2 krabber til hver renses godt for sand og alger
(skubbes med en stiv børste)**

Koges ca. 10 min. i en STOR gryde med vand og masser af salt, samt dild, hele peberkorn og et laurbærblad. Der serveres Jarls hjemmelavede franskbrød, med hjemmelavet hvidløgssmør og skaldyrsdressing til, sammen med en god hvidvin eller champagne i store mængder.

Bon appetit le chef

