

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Kogte krabbeklør

Den første kone jeg giftede mig med hed Anne, hun var lidt yngre end mig og kom fra et hjem med 3 søskende, en mor der var ansat på et plejehjem og en fortrukket far der ikke lavede noget, dvs. han solgte nogle annoncer til taxiguident der var et blad som aldrig udkom. Jeg husker specielt en juleaftensdag engang i begyndelsen af 80'erne. Anne var ansat som postbud på Frederikssund postkontor og var på arbejde om formiddagen, vi skulle have gæster juleaften (familiekomsammen) og jeg gik og ventede og ventede og som man sikkert kan forstille sig havde jeg travlt med juletræ, gaver og madlavning. Da klokken var 18.00 kom min daværende kone Anne hjem med en ordentlig kæp i øret hun havde sikkert skulle udleve sin manglende ungdomsvildhed på netop denne dag. Glædelig jul. Vi blev i øvrigt skilt et par år efter, men ikke af denne grund.

**Bestil store krabbeklør hos fiskehandleren, skrub og skyld krabbeklørerne i flere hold koldt vand. Kog rigeligt, letsaltet (ca. 50-70 gr. salt) vand op i en stor gryde. Læg dildkviste eller dildkroner og 1/2 citron i skiver i. Er der forskel i størrelsen på klørerne, så hæld først de store i gryden. Kog op og læg låg på og lad klørerne koge 15-20 minutter.**

**Lad klørerne køle af i kogevandet. Sæt gryden i koldt vand i vasken, så går det hurtigere. Tag klørerne op og læg dem på et fad og dæk til med et viskestykke vredet op i koldt vand. Sæt fadet i køleskab.**

**Når krabbeklørerne er kølet af, lægges de på et bræt mellem 2 viskestykker. Slå dem let med en hammer uden at knuse dem. Læg klørerne på et fad og pynt med friske dildkviste. Læg nøddeknækkere og hummergeafler, fondegæfler eller lignende ved kuverterne. Spis ristet brød og kold sauce til.**

# Jarl & Jettes opskriftkort

## **Kold hvidløgssauce :**

**100 gr. Mayonnaisen piskes godt sammen med 1 dl. syrnet fløde, 2-5 fed hvidløg og 1½ tsk. dijonsennep. Rør lidt hakket persille i og smag til med salt og peber. Lad saucen trække smag i køleskab i mindst 1 time. Smag til igen, før den serveres.**

## **Tomatcreme med dild :**

**Til tomatcremen piskes 2 dl creme fraiche 18%, 2 spsk. tomatpure og 1½ tsk. paprika (gerne røget) sammen. Smag til med salt, peber og lidt citronsaft. Rør dild i og lad tomatcremen trække mindst 1time i køleskab.**

