

Krabbesandwich (perfekt til "Afternoon tea")



Jeg er brakkesjuk. Jeg er så brakkesjuk som bare en sliten trebarnsmamma kan være etter å ha vært sperret inne med en febersyk liten snupp. Jeg vil ut! Jeg vil leve litt! Det trenger ikke være stort. Ingen fallskjermhopp eller Hvithai-dykking. Kanskje bare en tur til London eller i det minste en hyggelig ettermiddag på Bristol med noen venninner. Der serverer de nemlig Afternoon tea og det er min all time favorite! I mellomtiden får jeg heller lage min egen supergode krabbesandwich. OG være takknemlig for den lille kroppen som mest av alt i hele verden bare vil ligge i mitt fang. Er ikke dårlig bare det. ☐

Du trenger:

200 g hvitt krabbekjøtt

6 ss majones

finrevet skall av ca 1 sitron+en skvis sitronsaft

en håndfull gressløk, finhakket

9 skiver godt brød

0,5 agurk, skåret i tynne skiver på en ostehøvel

nykvernet pepper

evt salt

Slik gjør du:

Rør sammen krabbe, majones, sitronskall, gressløk og smak til med sitronsaft, pepper og evt litt salt.

Smør brødsnivene med smør. Fordel krabbemlanding på 3 av brødsnivene. Legg brødsniv på toppen av krabberøra med smørsiden opp. Fordel agurkskiver over der igjen og avslutt med brødsniv, smørsiden ned. Skjær vekk skorpene (frivillig) og del i to slik at du får seks trekant.

KOS DEG.

Oppskriften fant jeg hos BBC good food

