

KRABBCOCKTAIL

4 port. Thomas Lieven, 1944

Man öppnar en burk krabba och häller krabbkött och spad i olika skålar. Lite konjak och ett par droppar citronsaft stänks över krabbköttet. Man rör ihop spadet med kaffebrädde, riven pepparrot och engelskt senapspulver, färgar med tomatketchup och lägger i krabbköttet.

Breda, flata glas kläs å insidan med salladsblad varpå krabbcocktailen fylls däri och får stå kallt tills dess att den skall serveras.

(Här kan man rita eller klistra in en egen bild)