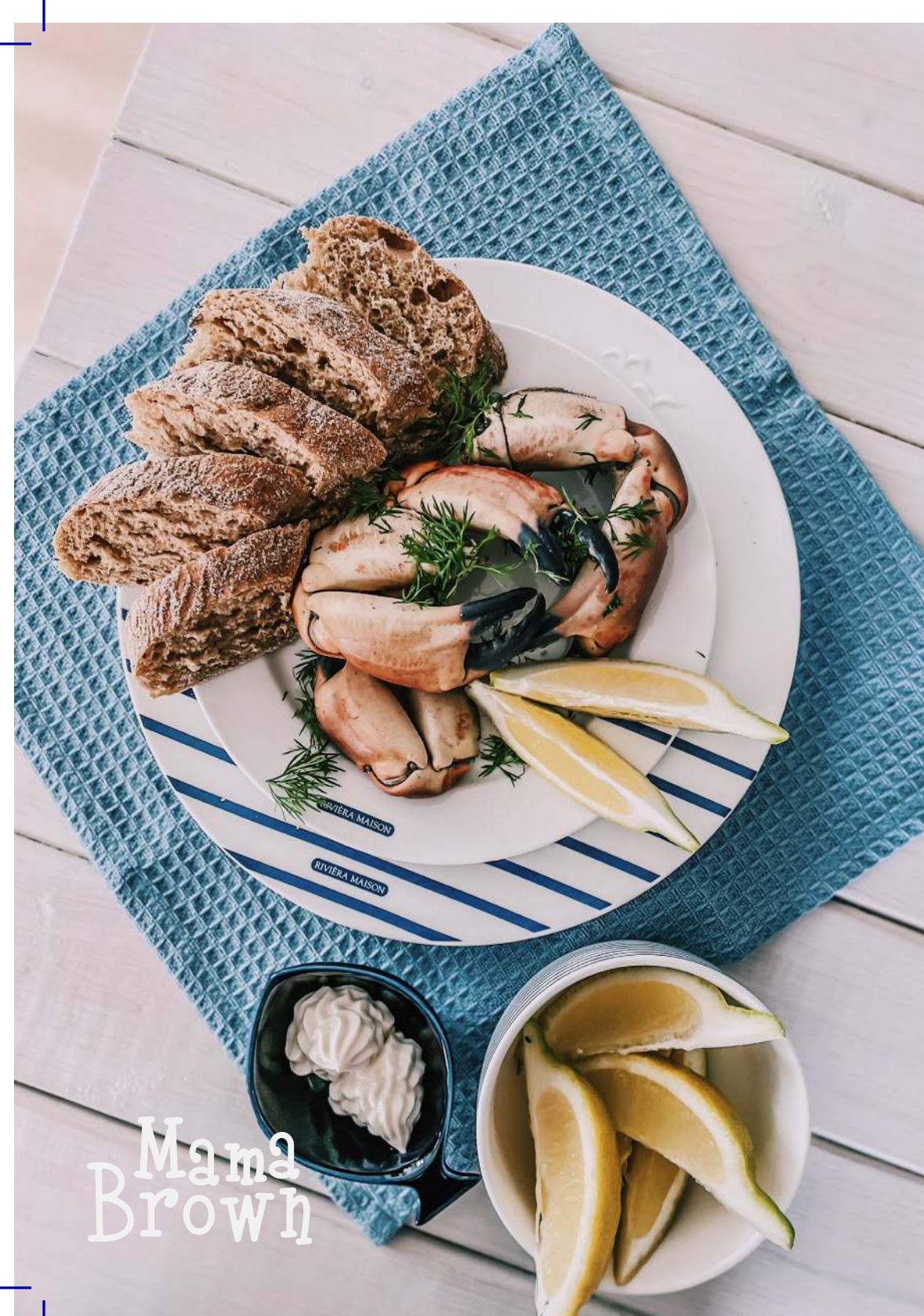




## Månedens opskrift:

# Krabbeklør med Aioli



krabbeklør går formidabelt til dit champagneglas og din sommer!

Du får her min opskrift på "Krabbeklør med Aioli" til 2 personer:

### Aioli:

**2 pasteuriserede æggeblommer**

**1 tsk hvidvinseddike**

**1 tsk dijonsennep**

**1 tsk salt**

**2 dl rapsolie**

**1 knust fed hvidløg**

### Krabbeklør:

**12 stk krabbeklør**

**1 skiveskåret økologisk citron**

**frisk dild**

**10 sorte peberkorn**

**1 tsk sukker**

**1 tsk salt**

Krabbeklør: Skyl og rens dine krabbeklør og sæt dem til side i en skål, imens du bringer 4 liter vand i kog i en gryde, tilsat citron, dild og krydderier. Kom krabbeklørerne i gryden og kog dem ved svag varme, under låg, i 20 min. Hæld vandet fra krabbeklørerne og lad dem køle lidt af. Bank på skallerne med bagsiden af en spiseske, når disse skal spises. Mere værktøj behøves ikke!

Aioli: Pisk æggeblommer med hvidvinseddike, dijonsennep og salt. Pisk nu rapsolien i stille og roligt, til du har den ønskede konsistens. Smag til med knust hvidløg.

Servér med godt brød til og masser af frisk økologisk citron.

Velbekomme & salut!

**Se flere opskrifter på [www.mamabrown.dk](http://www.mamabrown.dk)**