

Blåvand Kro

v/Claus Skov

Horns Bjerge 4

6857 Blåvand

Tlf. 76 54 24 98



Sne Krabbe

Fra Nordøst Grønland m/lime, sauce verte og grøn salat

Sauce verte – 1 couvert

1 spsk. mayonnaise

1 spsk. crème fraîche 18%

1 tsk. hakket dild

1 spsk. hakket purløg

salt, peber, citronsaft

Mayonnaise og crème fraîche blandes med krydderurterne og smages til med citron, salt og peber. Lad saucen trække et par timer inden servering.

Salat i filodejkurv

Brøndkarse

Lollorossa

Feldsalat

Hvid balsamico

Olivenolie



Salaterne plukkes groft og marineres i balsamico og olivenolie lige før servering.

Filodejkurv bages over lille ildfast skål v. 160 grader i ca. 5 min.

Salaten toppes op i den sprøde kurv inden servering.

Grønlandske snekrabber

Krabberne fanges i nordøst Grønland og koges om bord på kutterne. Straks herefter nedfryses de, for at opnå det bedst mulige produkt, når det når Danmark. Krapperne er meget kødfulde med en let sødlig hummersmag. Det karakteristiske ved sne krabber ud over den fine smag er den ekstremt tynde men alligevel beskyttende skal, som er nem at håndtere i køkkenet. Man kan skære i skalden med en almindelig urtekniv. Der beregnes 1 sæt ben pr. couvert.

**Hurra for Fisk
Hvide Sande Kogebogen**