Toast med krabbesalat (Krabbetoast)



Ingredienser

Krabbesalat (Krabberøre):
♥ 4 fylte krabbeskjell (ferdig renset, se tips)
♥ 0,5 rødløk
♥ 4 vårløk
♥ 2 stangselleri
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 1 bunt frisk dill
♥ 1 dl crème fraîche
♥ 0,5 dl majones
♥ 1 eple
♥ 1 sitron, presset saft
♥ kvernet salt og pepper

Toast:
♥ 6 skiver landbrød eller surdeigsbrød
♥ 6 ss smør
♥ 6 salatblad

Fremgangsmåte

Tilbered krabbesalaten som beskrevet i innlegget **HER**. Kortversjonen er at krabbekjøttet blandes med fint hakket rødløk, vårløk, stangselleri, presset hvitløk og eple skjært i terninger, og deretter de øvrige ingredienser.

Oppbevar krabbesalaten i kjøleskapet mens du tilbereder toastene.

Smør brødskiver med smør på begge sider.

Stek skivene sprøe i stekepanne på middels varme.

Legg på salatblad og et tykt lag med krabbesalat.

Nytes nylaget!

Tips

♥ Du kan bruke alle varianter av brød. Personlig synes jeg at krabbesalaten smaker fortreffelig til toastet surdeigsbrød.

♥ Du kan riste brødet i brødrister dersom du ønsker å unngå smør.

♥ Krabbesalaten er selvfølgelig også veldig godt uristet brød.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/toast-med-krabbesalat-krabbetoast