

Förrätt: Krabbkakor asian style

Personer: 6



Ingredienser:

Krabbkakor

250 gr rå lax finstrimlat

170 gr kokt krabbkött väl avrunnet

200 gr kokt pressad potatis

1/3 kruk koriander fin hackad

1 st ägg

½ limefrukt cest

1/6 ingefära riven

½ krm cayenne

1 dl Panko ströbröd

SOP

Olja till stekning

Sallad/örter samt limeklyfta till garnering

Wasabi majonäs 12 pers

1 dl gräddfil

1 dl majonäs

2-3 tsk wasabi

1 st lime cest + lite saft

SOP

Asiatisk majonäs 12 pers

2 dl majonäs

1 msk Kimchee-base

½ msk sirasha-sås

2 msk sockerlag (70% socker och 30% vatten)

SOP

Majonäs:

2 äggulor

1 tsk dijon senap
1 msk vittvinsvinäger
2,5 dl matolja
SOP

Blanda äggulor, senap och vittvinsvinäger.
Droppa i oljan under omrörning o smaka av med SOP.

Gör så här:

1. Blanda alla ingredienserna utom panko till en smet. Gör små plättar och rulla runt dem i panko(gör ett smakprov). Låt stå i kyl ca 30 min. Stek sedan på medelvärmehög värme ca 3 min per sida tills ytan är fin och knaprig.
2. Wasabi majonäs: Blanda allt och smaka av med ev sop.
3. Asiatisk majonäs: Blanda allt och smaka av.....skall va het men inte för het.
4. Upplägg och garnityr: Lägg lite blandsallad som spegel på vit tallrik. Lägg 2 st krabbkakor mot varandra. Spritsa 2 små toppar av vardera majonäs ute i kanterna. Lägg ärtskott och en limeklyfta på toppen.