

## OPSKRIFT: KREBSEGILDE



### KREBSEGILDE

Lav en eddikelage ved at koge lagereddike og sukker op. Skalotteløg skrælles og deles på langs og lagene pilles fra hinanden. Kom løgene i den varme eddike og lad det stå og køle af. Jo længere de står, jo mere smag har de taget.

Sæt en gryde over kog med vand og tilsæt salt, cayennepeber, lidt eddike og kom derefter krebsene ned lidt ad gangen. Kog ca. 4-5 min, krebsene skifter farve til rød fra sort. Skil krebsen ad ved hvide hale og krop fra hinanden. Flæk halen og tag kødet ud flæk klørerne og hiv også kødet ud af dem og hak det så i mindre stykker.

Hak skalotteløg fint og hak purløg fint og rør det i kødet. Kom olie i en gryde, varm op og kom skallerne på. Hæld øl over, hakket skalotteløg og derefter lidt vand. Til sidst kommes hakket hvidløg i. Lad det koge godt sammen. Sigt skallerne fra og blend opkoget med fløde og smør, smag evt. til med lidt akvavit.

Anret det hakkede krebsekød i de syltede løgskaller. Kom halerne ned ved siden af, pynt med blade af rosenkål og frisk karse - og kom saucen henover.

### INGREDIENSER

Ca. 1 kg. lammebov  
Salt og peber  
Frisk timian  
1/2 dl. soja  
4 fed hvidløg  
2 dl. Fanefjord Pilsner  
3 store løg  
  
500 gr. hakket lammefars  
1 spsk. sennep  
2 dl. fløde  
Et stænk Fanefjord Pilsner  
2 tsk. soja  
Salt og peber  
  
1-2 fed hvidløg  
2 skalotteløg  
Frisk bredbladet persille  
Frisk timian  
50 gr. revet ost, f.eks. Parmesan eller Gammel Knas  
5-6 pastinakker  
Olie til stegning  
Salt og peber  
Frisk timian  
100 gr. smør til sauce

### KLINTHOLM INDIA PALE ALE, ØKOLOGISK

En bitter og velafbalanceret IPA, hvor smag og aroma fra citrus humle byder på en dejlig frisk oplevelse.

Special god til fisk, lyst kød og frokost

Alc.5,5% vol.  
overgæret

