



SKALDJUR

Crab Cakes

Kock: **Todd English** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Jag tycker att en bra crab cake ska vara så fylld med krabbkött att den knappt hålls ihop av de andra ingredienserna. Köp helst färsk krabba över disk i en fiskbutik!





INGREDIENSER

500 g färskt krabbkött
2 st stora ägg
2.5 dl panko ströbröd
1 dl gräddfil
1 msk finhackad persilja
1 msk finhackad salladslök
1 tsk dijonsenap
1 tsk citronzest
0.5 tsk havssalt
0.25 tsk nymald svartpeppar
vegetabilisk olja
citronklyftor till servering
aioli till servering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Plocka krabbköttet och kolla noga så att allt skal är borta. Vispa äggen i en skål. Rör ner panko och de andra sju ingredienserna. Vänd försiktigt i krabbköttet. Forma blandningen till 24 små biffar, ca 2.5 cm höga. Lägg dem på ett fat eller en plåt som får plats i kylan, täck och låt vila i kylan 30 minuter.
- 2** Värm ugnen till 180°C. Lägg aluminiumfolie på en ugnsplåt och olja in den lite lätt. Häll ca 1/2 cm olja i en stor stekpanna. När oljan är het, stek krabbkakorna i två omgångar, 3 minuter på varje sida eller tills de har fått rejält med färg och är krispiga.
- 3** För över de stekta krabbkakorna till ugnsplåten du förberett och baka dem klara i 5 till 7 minuter. Servera med citronklyftor och aioli!