

Retseptid

Lumekrabisalat kukli vahele

neljale

- 300 g *surimi*'t (nt lumekrabi)
- 1 dl majoneesi
- 4 sl hapukoort või jogurtit
- 2 peeneks hakitud sellerivart
- 1 purustatud küüslauguküüs (soovi korral)
- 3–4 hakitud rohelist sibulat
- 1–2 sl sidrunimahla
- soola ja musta pipart
- näpuotsatäis suhkrut
- lehtsalatit
- 4 kuklit

Segage kausis majonees ja hapukoort/jogurt. Lisage hakitud seller, küüslauk, roheline sibul. Maitsestage soola, pipra, suhkrut ja sidrunimahla. Lisage tükeldatud *surimi*. Segage kergelt läbi. Serveerige koos salatilehega kukli vahel.



Lumekrabisalat kukli vahel.

Ingveri ja sidruniga krabilihasupp

neljale

Supipõhi:

- 400g purk konserveeritud maisi (NB! Jälgige, et suhkrut poleks lisatud. Pange 4 sl maisi kõrvale garneeringu jaoks)
- 2,5 dl piima
- 5 dl kanapuljongit
- 1 tl riivitud ingverit (võib ka rohkem)
- 1 sl sidrunimahla
- soola ja musta pipart

Garneering:

- 1 sl võid
- 4 sl konservimaisi
- 1 tl riivitud ingverit
- 1–2 hakitud rohelist sibulat (soovitavalt heledat osa)
- 1 sl sidrunimahla
- 120–150 g *surimi*'t (nt krabimaitseelised tükid või lumekrabi)
- värsket koriandrit või peterselli
- soola ja musta pipart

Valmistage supipõhi. Pange selleks mais ja piim kannmikserisse ning püreestage. Pange potti, lisage kanapuljong, ingver, sidrunimahl ja maitsestage soola-pipraga. Kuumutage keemiseni ja keetke tasasel tulel umbes 10 minutit.

Garneeringu jaoks kuumutage pannil või. Lisage mais, ingver, roheline sibul. Maitsestage sidrunimahla, soola ja pipraga. Kuumutage paar minutit, siis segage juurde *surimi*. Kuumutage kiiresti läbi, segage juurde maitseroheline.



Riivitud ingver sobib *surimi*-toitude juurde suurepäraselt.



Krabilihasupp ingveri ja sidruniga – mõnusalt võrtsikas.



Pannil säriseb krabilihasupi garneering.



Serveerimiseks tõstke supp taldrikule, seejärel tõstke keskele kuhjake garneeringut (võite garneeringu ka lihtsalt supi hulka segada).

Krabipätsid

neljale

- 300–400 g *surimi*'t (nt krabimaitseelised tükid Special)
- 4 sl riivsaia
- 2 muna
- 2 sl majoneesi
- 1 tl kanget sinepit
- 1 hakitud sellerivars
- 1 hakitud väike sibul
- 1 tl maitseainesegu (nt Old Bay*, Cajuni või mõni kalamaitseaine)
- soola ja musta pipart

Segage kausis majonees, muna, sinep, seller, sibul, võrtsisegu ja sool-pipar. Segage

ge juurde riivsaia ning seejärel tükeldatud *surimi*. Vormige 8 suurt või mitu väiksemat pätsi, suruge lamedaks.

Praadige pätsid keskmiselt kuuma pannil õlis mõlemalt poolt kuldpruuniks.

Serveerige külma hapukoore- või jogurtikastmega.

* Retsept on inspireeritud Ameerika populaarsetest Crab Cake'i retseptidest, millele lisatakse enamasti Old Bay Seasoningi maitseainet. See sisaldab sinepiseemneid, paprikat, selleriseemneid, loorberilehte, tšillit, kaneeli, nelki, võrtsi, muskaati/maasist (muskaatõis – toim), kardemoni, soola, ingverit, musta pipart.

PILLE PETERSOO