

Pepperkrabbe Serving 4

INGREDIENTS:

1500 gr	krabbeklør
1 dl	soyasaus
1/2	koriander potte
40 gr	ingefær
3 fedd	hvitløk
1/2 dl	hvitvinseddik
1	chili
50 gr	sukker
2 ss	smør
2 ss	grov malt pepper
1/2 dl	solsikkerolje

tilsettes rett før servering:

1 bunt	vårløk
1/2	koriander potte
1/2 ts	sesamolje

PREPARATIONS:

- Del og grovknus krabbeklørne.
- Kjør hvitløk, ingefær, koriander og chili i en blender med eddik, soyasaus og sukker.
- Fres sort pepper, smør og solsikkerolje i en wok eller gryte og ha i krabbeklørne. Hell over blandingen. Tilsett vårløk, koriander og sesamolje rett før servering.