KONGE-KRABBE

Ferdig kokt kongerabbe.
Klørne er splittet opp og
kjøttet er klart til å spises.
Innholder ca 800 gram.

BERLEVÅG KONGEKRABBE
~helt konge!

Menyforslag

Mango salat. Smårett, forrett

Ingredienser: 4-6 klør av kokt kongekrabbe, 1-2 modne mango, sitronsaft, saltblader, endive, ruccola, raddicho.

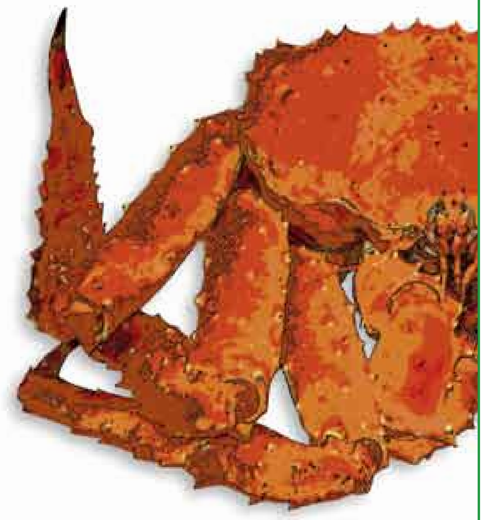
Vinagrette dressing: 4 ss hasselnøttolje, 1 ss vineddik, 1/2 ss balsamicoeddik, salt og pepper.

Slik gjør du: Skrell mango og ta ut kjernene. Del den i tynne skiver og drypp over sitonsaft. Knekk klørne og ta ut kjøttet. Skjær kjøttet i skiver. Legg en blanding av revet salat på tallerken. Legg krabbekjøtt og mangoskiver vekselvis midt på tallerken. Drypp vinagrettedressing over.

Kokt kongekrabbe med chilisaus

Kongekrabben dampes med litt sukker og salt i ca 3 minutter. Hakk litt hvitløk og fersk ingefær. Fres dette lett i en kjele og tilsett chilipasta av rød farge. Tilsett kremfløte og pisk det godt sammen. La dette koke lett i 1 minutt. Legg krabbebitene over på en tallerken og hell over sausen. Dryss fersk koriander over. Pynt med limebåter. Vel bekomme.

For flere menyforslag, se www.kongekrabbe.com



KONGE-KRABBE

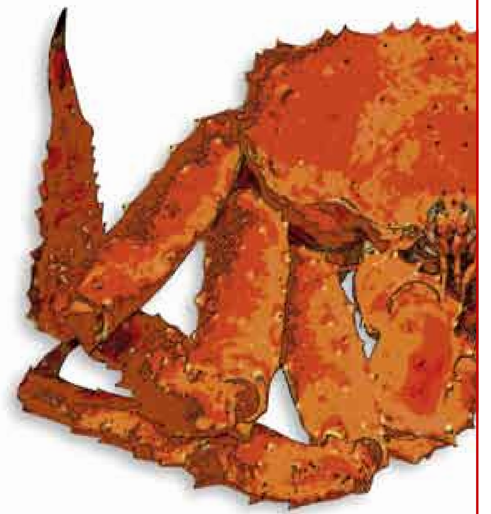
BERLEVÅG KONGEKRABBE

Kokt. Ca 800g
Ferdige delte bein.
Klare til å spise.

Innholds deklarasjon kongekrabbe

Vann/fuktighet	83 %
Aske	1,5 %
Fett	0,7 %
Protein	13 %
Karbohydrater	1,7 %

Energi 270 KJ/ 100 gram

KONGE-KRABBE

BERLEVÅG KONGEKRABBE