

Krabbeklør med dildmayonnaise



Hansens opskrifter

Koge- og træketid: 35 minutter

Antal personer: 4

- 1½ kg helt friske krabbeklør
- Salt
- 2-3 stilke dild
- 1 citron, usprøjtet

Dildmayonnaise:

- 2 pasteuriserede æggeblommer (1 bæger)
- ½ tsk. salt
- 3 dl smagsneutral rapsolie (mad- og salatolie)
- 2 spsk. friskpresset citronsaft
- 1-2 spsk. vand
- 1 bundt dild
- Friskkværnet peber

Tilbehør:

- Godt hvedebrød
- En stor skål grøn salat

