

Oppskrifter 15.11.2003 - Klubbmøte hos Jan Øve

Kreps naturell

4-5 kreps pr. person
ristet loff
smør
et par sitroner
salat

Majones:

2 eggeplommer
3 dl olje (gjærne en blanding av soya- og mild olivenolje)
sitronsaft
havsalt
hvit pepper

Skil eggene og ha plommene i en bolle. Pisk plommene til de tykner litt. Hell i oljen. Først dråpevis, så i en tynn stråle under konstant pisking. Dersom du heller for mye olje til å begynne med kan majonesen "sprekke". Smak majonesen til med sitronsaft, salt og pepper. Blir den for tykk, kan den tynnes med litt vann. Sett den ferdige majonesen i kjøleskapet til den skal serveres.

Krepsekjøttet finner vi i halen. Vi renser den nesten på samme måte som andre krepsdyr. Hold rundt hodet og ta tak i halen og vri den av. Knekk skallet på halen mellom tommel og pekefinger, bryt opp og ta ut kjøttet. Skjær et snitt langs ryggen og ta ut tarmstrengen. Knekk evt. klørne og rens disse.

Anrett krepsen på en tallerken med et salatblad og litt majones, en skive ristet loff, smør og et par sitronbåter.

Drikke

Quinson Chablis