

Oppskrifter 15.11.2008 - Klubbmøte hos Jan Kåre

Pastasalat med krabbe

200 g pastaskruer
2 ss olivenolje
1 ss friskpresset sitronsaft
2 ts balsamicoeddik
rucolasalat
mâchesalat

200 g krabbekjøtt
1 bunt reddiker
3 ss ristede pinjekjerner

1 dl lettrømme
Salt
Hvit pepper
1 fedd knust hvitløk
1 krm karri

Klokjøttet og det hvite kjøttet fra huset ser penest ut.

Kok pasta. Visp sammen olje, eddik og sitronsaft og hell dressingen over den varme pastaen. Avkjøl. Legg salaten på fat med pastaen over. Legg på krabbe og reddiker og dryss pinjekjernerne over.

Rør sammen dressingen. Server den og brød til.

Drikke

Eifel – Pfeiffer Riesling 2007