

Festligt, flottigt och frasigt! Vi älskar friterat och inte minst friterade skaldjur. Här är fem recept med krabba, räkor och musslor med smaskiga tillbehör.

AV YLVA PORSKLEV FOTO: STEFAN WETTAINEN

*Krabbollar  
med cocktailsås*



*Frasigt friterat*  
**GODASTE  
SKALDJUREN**

*Clam rolls med  
citronmajonnäs*





*Soft shell crab med  
gurk- och sesamsallad*

## Att dricka till

ÖL:

Schneider Weisse Mein Grünes Tap 4 (1507) Tyskland, 24:70 (50 cl). Ekologiskt veteöl med fin fräschör, här finns toner av bröd, honung och en lätt krydda.

VIN:

Kung Fu Girl Riesling 2014 (2690) USA, 129 kr. Vitt vin med drag av mandariner, frisk lime och en lätt drusötma i eftersmaken.

ALKOHOLFRITT:

Weihenstephaner Hefeweissbier Alkoholfrei 0,4 % (1922) Tyskland, 13:90 (50 cl). Alkoholfritt veteöl, kryddigt, piggt och fräscht med mild beska.

## Säkerhet

- ❖ Om du friterar i gryta eller kastrull på spisen behöver du använda en platta som är mindre än grytan. Då är det mindre risk att fett droppar hamnar på plattan där de kan fatta eld.
- ❖ Ha alltid ett lock till hands som du kan lägga på om oljan börjar brinna.

## Frityrtips

- ❖ Ha tålmod och fritera i omgångar. Oljans temperatur sjunker snabbt om kastrullen/fritösen proppas full, och resultatet blir då inte lika frasigt.
- ❖ Fyll aldrig kastrullen mer än till hälften med olja, annars kan den koka över. På fritöser finns markeringar för oljenivån.
- ❖ Släpp ner det som ska friteras nära oljans yta. Annars får du garanterat ta hand om rejäla oljestänk.
- ❖ Låt det friterade rinna av. Haka fast korgen om du använder fritös och låt oljan droppa av. Använder du hålslev, håll den över grytan och låt oljan droppa av.

*Pilgrims musslor  
på sydstatsvis med  
ranchdressing*

## Kokosräkor med mango- och korianderdipp

🕒 30 MIN

MSC-märkta kungsräkor är ett miljövänligt val, till skillnad från jätteräkor och tigerräkor.

### Till 4 pers som förrätt:

- 600 g kungsräkor (16 stycken), tinade, MSC-märkta
- 1 dl vetemjöl
- 1 tsk salt
- 1 krm nymald svartpeppar
- 1 ägg
- 1 dl kokosflingor
- 1 dl panko, japanskt ströbröd
- ca 5 dl raps- eller jordnötsolja

### Mango- och korianderdipp:

- 1 mogen mango
- 1 msk pressad lime
- 1 msk äppelcidervinäger
- 1 tsk dijonsenap
- 1 tsk strösocker
- 2 msk rapsolja
- 2 msk hackad koriander
- ½ tsk salt

### Gör så här:

- 1. Dipp:** Skala och kärna ur mangon. Mixa mangon till puré. Tillsätt limesaft, vinäger, senap och socker. Tillsätt oljan under mixning, lite i taget. Rör ner koriandern och krydda med salt.
- 2.** Skala räkorna men spara yttersta stjärt delen.
- 3.** Blanda mjölet med salt och peppar i en tallrik. Vispa upp ägget i en annan tallrik och blanda kokos och panko i en tredje.

- 4.** Vänd räkorna i mjölet, se till att det täcker ordentligt. Doppa sedan i ägg och vänd slutligen i pan koblandningen.
- 5.** Hetta upp olja i en fritös eller kastrull till 180°. Friteraräkorna i omgångar 2–3 min, tills de fått gyllene färg. Låt rinna av på hushållspapper. Servera med mangodippen. ✨



## Krabbollar med cocktailsås

⌚ 1 TIMME

Använd helst färsk krabba till bollarna, resultatet blir inte alls detsamma med konserverat krabbkött. Cocktailsåsen, som brukar göras på ketchup eller chilisås, är ett vanligt tillbehör till skaldjur i USA.

### Till 4 pers (ca 20 bollar):

- 1 krabba (200 g rensat krabbkött)
- 100 g salta kex
- ½ dl majonnäs
- 2 tsk worcestersås
- 1 tsk dijonsenap
- 1 krm cayennepeppar
- 1 ägg
- ½ dl mjölk
- ca 5 dl raps- eller jordnötsolja

### Cocktailsås:

- 2 dl chilisås av ketchuptyp
- 2 msk färskrivna pepparrot
- 1 msk pressad citron
- 1 tsk worcestersås
- 1 krm tabasco
- 1 krm salt
- ½ krm nymald svartpeppar

### Gör så här:

- 1. Sås:** Blanda chilisås, pepparrot, citronsaft och worcestersås. Krydda med tabasco, salt och peppar.
- 2.** Rensa krabban och finfördela köttet i en bunke. Mixa eller krossa kexen till smulor. Blanda ¾ dl av smulorna med krabban tillsammans med majonnäs, worcestersås, senap och cayennepeppar.
- 3.** Rulla små bollar av smeten och lägg på ett fat.
- 4.** Blanda ägg och mjölk i en djup tallrik. Lägg resten av kexsmulorna på ett fat. Doppa bollarna i äggblandningen och vänd dem sedan i smulorna.
- 5.** Hetta upp oljan i en fritös eller kastrull till 180°. Friterade bollarna i omgångar 2–3 min, tills de fått en gyllenbrun färg. Låt rinna av på hushållspapper. Servera med såsen. ❀

## Pilgrims musslor på sydstatsvis med ranchdressing

⌚ 30 MIN

Musslorna får fin smak, då de faktiskt ångas innanför paneringen. Ranchdressing går att använda till det mesta, späd med filmjölk till önskad konsistens.

### Till 4 pers som förrätt:

- 12 pilgrims musslor, färska eller frysta
- 1 dl vetemjöl
- 1 tsk salt
- ½ tsk citronpeppar
- 1 ägg
- 2 msk vispgrädde
- 1 ½ dl ströbröd
- 1 msk finhackad persilja
- ca 5 dl raps- eller jordnötsolja

### Ranchdressing:

- 1 dl crème fraîche
- 1 dl majonnäs
- 2 tsk worcestersås
- 1 tsk senapspulver
- 1 vitlöksklyfta
- ½ dl finhackad gräslök
- ½ dl finhackad bladpersilja
- ½ dl filmjölk
- 2 krm salt
- 1 krm nymald svartpeppar

### Tillbehör:

- citronklyftor

### Gör så här:

- 1. Dressing:** Rör ihop crème fraîche och majonnäs med worcestersås och senapspulver. Skala och riv ner vitlöksklyftan. Blanda i de finhackade örterna. Späd dressingen med filmjölk till önskad konsistens. Krydda med salt och peppar.
- 2.** Tina musslorna om de är frysta, torka dem med hushållspapper.
- 3.** Blanda mjölet med salt och citronpeppar i en tallrik. Vispa ihop ägg och grädde i en annan tallrik. Blanda ströbröd och persilja i en tredje.
- 4.** Hetta upp oljan i en fritös eller kastrull till 180°.
- 5.** Friterade musslorna i omgångar ca 3 min, tills de fått en gyllene färg. Låt rinna av på hushållspapper.
- 6.** Servera pilgrims musslorna med ranchdressing och citronklyftor. ❀

## Soft shell crab med gurk- och sesamsallad

⌚ 45 MIN

Soft shell crab, eller glaskrabba, är en mjukskalig krabba som friteras hel. Den brukar finnas fryst i asiatiska matbutiker och går att beställa hos fiskhandlare.

### Till 4 pers som förrätt:

- 8 soft shell-krabbor
- Marinad:**
- 1 msk pressad lime
  - ½ tsk salt
  - 1 krm nymald svartpeppar

### Panering:

- 1 dl rismjöl
- ½ tsk salt
- 1 krm nymald svartpeppar
- 1 krm chiliflakes
- ca 5 dl raps- eller jordnötsolja

### Gurk- och sesamsallad:

- 1 gurka
- 1 tsk salt
- 2 msk risvinäger
- 1 msk japansk soja
- ½ msk strösocker
- 2 tsk sesamolja
- ½ morot
- 1 ½ msk sesamfrön

### Gör så här:

- 1. Sallad:** Halvera gurkan på längden och skrapa ut kärnorna med en sked. Skiva den tunt och lägg i ett durkslag. Strö över salt. Låt stå ca 30 min. Pressa ut vätskan med händerna.
- 2.** Blanda vinäger, soja, socker och olja tills sockret lösts upp.
- 3.** Blanda gurka och dressing. Skala och strimla eller riv moroten. Blanda ner den i salladen.
- 4.** Rosta sesamfröna i en het torr panna under omrörning. Mortla dem och rör ner i salladen.
- 5.** Rensa krabban och klipp av ögon, mun, gälar och svans. Lägg krabborna i en bunke. Häll över limesaften, krydda med salt och peppar. Låt stå ca 15 min. Häll av vätskan.
- 6.** Blanda rismjöl, salt, peppar och chiliflakes i en djup tallrik. Vänd krabborna i mjölet.
- 7.** Hetta upp oljan i en fritös eller kastrull till 180°. Friterade krabbor i omgångar 3–4 min, tills de fått en röd färg. Låt rinna av på hushållspapper.
- 8.** Servera krabborna med gurksalladen. ❀

## Clam rolls med citronmajonnäs

⌚ 30 MIN + 1 TIMMES TINING

Så frasigt och så gott! Den som har bråttom kan smaksätta färdig majonnäs med citronsaft.

### Till 4 pers:

- 175 g frysta blåmusslor utan skal
- 1 dl filmjölk
- ½ msk srirachasaft eller annan stark chilisås
- 2 dl majsmjöl
- 1 tsk salt
- ca 5 dl raps- eller jordnötsolja
- 1 msk smör
- 4 korvbröd, gärna av briochetyp

### Citronmajonnäs:

- 1 äggula
- ½ msk + ½ msk pressad citron
- ½ msk dijonsenap
- 1 ½ dl raps- eller solrosolja
- 1 krm salt
- ½ krm nymald svartpeppar

### Garnering:

- 1 msk finhackad gräslök

### Gör så här:

- 1.** Tina musslorna och låt dem rinna av.
- 2. Majonnäs:** Vispa äggulan med ½ msk citronsaft och senap. Tillsätt oljan, lite i taget, i en fin stråle och vispa ihop till en luftig majonnäs. Smaksätt med ½ msk citronsaft och krydda med salt och peppar.
- 3.** Rör ihop filmjölk och srirachasaft i en liten skål. Blanda majsmjöl och salt i en djup tallrik. Vänd musslorna i omgångar i filmjölken och rulla dem sedan i majsmjölet.
- 4.** Hetta upp oljan i en fritös eller kastrull till 180°. Friterade musslorna i omgångar 2–3 min, tills de fått en gyllene färg. Låt rinna av på hushållspapper.
- 5.** Sätt ugnen på grill och högsta värme. Smält smöret. Pensla korvbröden med smör på sidorna och på ovasidan. Grilla i ugnen 2–3 min, tills de börjar få färg.
- 6.** Fyll bröden med friterade musslor och ringla över majonnäs. Strö på finhackad gräslök. ❀