

# Crab cakes med hemgjord aioli.

Finns det något bättre sätt att avsluta arbetsveckan på än att samla sina vänner, äta lite gott, prata massa strunt och bara ha en härlig kväll? När jag och mina tjejkompisar träffas blir det oftast att vi köper en massa plockmat att frossa på. Men det finns ju så mycket enkel, god och lättlagad mat som passar perfekt till fredagsmyset med tjejerna. Som crab cakes!

Crab cakes kan med fördel förberedas innan och bara stekas på när maten ska serveras. Lägg dem på en bädd av trädgårdskrasse och solrosskott. Skär gärna upp lite söt frukt att ha till.

Jag serverade limeaioli till mina crab cakes, det blev en helt perfekt kombination. Aioli gör jag alltid själv, det är verkligen superenkelt! Men se bara till att alla ingredienser håller samma temperatur innan du börjar mixa!



4 PORTIONER



20 MIN

Skaldjur

Tilltugg

Sås

## Crab Cakes

Ingredienser:

1 dl majonnäs  
1 ägg  
1 gul lök  
1 grön paprika  
1 gul paprika  
1 tsk senapspulver  
salt & svartpeppar  
ca 400 g krabbkött (färskt eller på burk)  
5 dl pankoströbröd  
smör att steka i

**Gör så här:**

1. Blanda majonnäs och ägg.
2. Skala och finhacka löken.
3. Kärna ur och finhacka paprikorna.
4. Blanda detta med ägg och majonnäs.
5. Krydda med senapspulver, salt och peppar. Rör sist i allt krabbkött och hälften av ströbrödet (2 1/2 dl).
6. Forma till små biffar och rulla i resterande av ströbrödet. Ställ in i kylen cirka 30 minuter.
7. Stek sedan dina crab cakes i en stekpanna på medelvärme. De ska få en fin gyllene yta på båda sidor. Tillsätt mer smör mellan varje stekning.

## Aioli

**Ingredienser:**

2 klyftor vitlök  
1 eko lime  
2 äggulor  
2 1/2 dl neutral olja  
salt och peppar

**Gör så här:**

1. Skala vitlöken och lägg i en bunke eller litermått med höga kanter.
2. Riv i det gröna skalet från limen och pressa ur saften.
3. Ha i äggulorna och häll på oljan.
4. Sätt i stavmixern i botten och börja mixa. Vicka lite på stavmixern så att allt blandas väl. Mixa tills du har en krämig aioli.
5. Häll upp vinet och njut tillsammans med dina crab cakes!

## Vin till crab cakes



Spara i lista

## Casal Garcia Vinho Verde

Systembolagsnummer: 2596

65,00 kr

---

En kväll som denna serverar jag ett glas Vinho Verde till mina crab cakes. En utmärkt dryck till fräscha fisk- och skaldjursrätter. Smaken är fruktig och pärlande med trevliga toner av melon, gröna äpplen, päron och citrus.

### Se också



#### Krabbröra på smörbruschetta.

Ett gott tilltugg som passar utmärkt till ett glas bubbel, varför inte True Colours Cava?

[Läs mer](#)

---



#### Goda tilltugg till bubblat.

Mingel, förfest eller välkomstskål - det är alltid gott att ha något att tugga på till bubblat. Chips och nötter i all ära, men här kommer ett lite festligare alternativ.

[Läs mer](#)

---



## Drinktilltugg med pankopanerad fetaost och rödbetschips med chèvrekräm.

Linnéa har tagit fram två drinktilltugg. Det bjuds på krispig fetaost och rödbetschips med chèvre och ugnsbakade vindruvor.

[Läs mer](#)

---



## Linnéas tapas till cavan!

Tapas är underbart att servera till minglet, eller om man vill ha en middag med många olika smaker!

[Läs mer](#)

---

Utskrift