

Oppskrift

Next up Singapore - Black pepper crab



Black pepper crab er en av de vanligste måtene å servere krabbe på i Singapore. Til retten bruker man hel krabbe med skallet på, stekt med hel sort pepper. I Singapore er det vanlig å blande krabben med en saus av fersk jackfrukt.

Bank og knus krabbeklørne lett.

2

Wok svart pepper i 20 sekunder på middels til høy varme, det skal ikke brenne seg, bare lukte veldig godt. Bland raskt inn olje og smør.

3

Tilsett løk og la surre et par minutter. Bland godt. Ha i hvitløk og surr videre 1 minutt.

4

Tilsett oyster sauce, soya, sukker, chili og karriblader. Bland godt og surr i 1 minutt.

5

Hell i vann og la koke 3 minutter. Tilsett maisenna og la tykne, ca. 2 minutter.

6

Ha i krabbe og vend godt inn i sausen, dekk til og la putre 10-12 minutter, rør underveis slik at sausen får godt feste i og på krabbeklørne- og kjøttet.

Dryss med vårløk og koriander. Server gjerne med godt brød til å skrape med seg deilig saus.

Ingredienser

Krabbeklør	1,5 kg
Svart pepper, grovknust	2 ss
Meierismør	75 g
Vegetabilsk olje	1 ss
Løk, tynne skiver	1 stk
Hvitløksfedd, finhakket	6 stk
Karriblader (kan droppes)	3 stk
Thaichili	1 stk
Oystersauce	2 ss
Soyasaus	3 ss
Sukker	2 ts
Maizena	2 ss
Vann	4,5 dl

Vårløk

2 stk

Vårløk

15 g