



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

*Forret - anvendt 20. september 2012*

### **Krebsebidder (opskrift beregnet til 8 personer).**



#### **Ingredienser:**

300 g afdryppede krebsehaler, 2 dl Skyr (0,2%), 1 tsk. sennep, 1 spsk. hakket purløg, 1 spsk. hakket dild, ½ tsk. groft salt, friskkværnet peber, 6 skiver franskbrød, 2 avocadoer.

Pynt: dildkviste.

Skær krebsehalerne i mindre stykker. Bland det syrnede produkt, sennep, purløg, dild, salt og peber sammen. Rør krebsehalerne i. Smag til.

Stil blandingen tildækket i køleskabet.

Skær brødet i 8 store eller 16 små, runde stykker. Rist brødet. Del avocadoerne, fjern stenene og skær avocadoerne i skiver.

Læg krebseblandingen og avocado på brødene. Pynt med en dildkvist.