

PARMESANGRATINEREDE KRABBER

2 dåser krabbekød
1 spsk. smør
½ fiskebouillonterning
1 spsk. hakket løg
1 spsk. tomatpuré
1 spsk. mel
sherry
1 knsp. cayenne peber
1 dl. frisk reven parmesanost.

Opløs terningen i lidt kogende vand. Svits løgene klare i smørret. Tilsæt puré og mel. Pisk nu fløden og bouillon i. Lad det koge ved svag varme i 5 minutter. Smag til med sherry og cayennepeber.

Kom det afdryppede krabbekød i sovsen. Fordel blandingen i 4 smurte kokotter. Riv parmesanen over skålene og sæt dem i en 250 grader varm ovn til de bliver gyldne. Hold øje med dem – de må ikke få for meget.