



2 dl	risoni
250 g	krabbkött
100 g	skalade räkor
1 dl	ströbröd
1	ägg
1 riven	vitlösklyfta
1 msk	hackad gräslök
1 msk	hackad dill
1 msk	rapsolja
100 g	babyspenat
3 msk	färskost max 15%
1	citron
	Salt och peppar

1. *Koka risonin.*
2. *Lägg krabbkött och grovt hackade räkor i en skål. Blanda i ströbröd och ägg. Tillsätt vitlök, gräslök, dill och krydda med salt och peppar. Forma färsen till biffar. Stek biffarna gyllenbruna i oljan på båda sidor.*
3. *Blanda risoni med spenat, färskost och rivet citronskal. Servera biffarna med risoni.*