



## Krebsehaler med avocado



**Tip:** Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

### Du skal bruge:

1 pakke Tub Krustader (16 stk.)

### Ingredienser:

---

1 mango  
2 avocadoer  
1 dåse krebsehaler

### Dressing:

2 spsk sød chilisaUCE  
1 citron (saft)  
1 spsk mild olivenolie  
2 spsk hakket koriander

---

### Trin 1

Skær mango og avocado i små tern og bland det forsigtigt sammen.

### Trin 2

Læg en skefuld af ternene i dine Tubs og fordel krebsehalerne over dem.

### Trin 3

Rør dressingen og fordel den over dine Tubs. Pynt med et par korianderblade.

### Klar til servering





## Dessert

# Hvid chokolademousse



**Tip:** Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

### Du skal bruge:

1 pakke Tubs Krustader (16 stk.)

### Ingredienser:

---

1,5 dl piskefløde

150 g hvid chokolade

1 æg

1 dl hytteost (eller kvark)

4-5 jordbær (eller hindbær)

---

### Trin 1

Smelt chokoladen ved svag varme i et vandbad og pisk fløden.

### Trin 2

Pisk ægget i en skål og tilsæt chokoladen under omrøring.

### Trin 3

Rør hytteost og fløde i æggeblandingen. Stil skålen i køleskabet og lad den stå i ca. 1 time.

### Trin 4

Fyld dine Tubs med chokolademoussen og tilsæt et par skiver jordbær eller hindbær (top med lidt flormelis eller passionsfrugt, hvis det ønskes).

### Klar til servering





## Rejer med granatæble



**Tip:** Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

### Du skal bruge:

1 pakke Tubs Krustader (16 stk.)

### Ingredienser:

---

1 pakke håndpillede rejer (ca. 280 g rejer)

0,5 agurk

0,5 granatæble

1 tsk chiliflager

1 lime

1 spsk olivenolie

1 spsk flydende honning

Flagersalt og friskkværnet sort peber

---

### Trin 1

Pild rejeskallen af. Halvér granatæblet og fjern kernerne.

### Trin 2

Skræl, fjern kernehusene og skær agurken i små stykker, og riv forårsløget.

### Trin 3

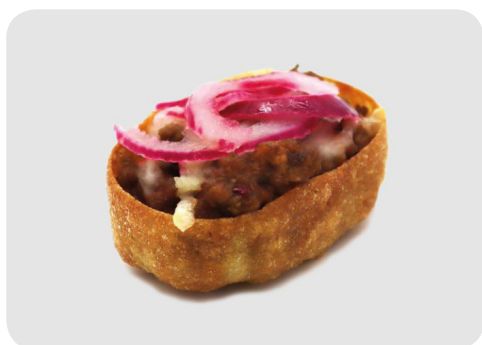
Bland det hele sammen i en skål med olivenolie og limesaft. Blandingen krydres med chiliflager, salt og peber. Fordel blandingen i dine Tubs.

### Klar til servering





## Taco mix



**Tip:** Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

### Du skal bruge:

1 pakke Tubs Krustader (16 stk.)

### Ingredienser:

---

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| 1 løg                         | Syltede rødløg:     |
| 2 fed hvidløg                 | 1 rødløg            |
| 2 spsk rapsolie               | 3 spsk. 12% alkohol |
| 400 g hakket oksekød          | 1/2 dl sukker       |
| 1/2 dl mild tacosauce         | 1 dl vand           |
| 1-2 dl revet ost              |                     |
| 1/2 pose tacokrydderiblanding |                     |

---

### Trin 1

Syltede rødløg: Skræl og skær løget i tynde skiver. Bring vand, alkohol og sukker i kog. Tag gryden af varmen og tilsæt løget. Vend af og til. Lad det trække i ca. 30 minutter. Forvarm ovnen til 225°

### Trin 2

Skræl og hak løg og hvidløg fint. Steg det i rapsolie uden at det tager farve. Tilsæt det hakkede kød og steg det tørt og smuldrende, tacosauce og krydderiblanding. Bland det til en tacoblanding.

### Trin 3

Fordel blandingen i dine Tubs og tilsæt revet ost. Gratinér i ovnen i ca. 10-15 minutter.

### TRIN 4

Fordel de syltede rødløg på de gratinerede Tubs.

### Klar til servering





## Tomatsalsa



**Tip:** Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

### Du skal bruge:

1 pakke Tubs Krustader (16 stk.)

### Ingredienser:

---

5 modne tomater

1/2 løg

1 fed hvidløg

1 håndfuld frisk basilikum

2-3 spsk olivenolie

6-8 skiver lufttørret skinke

Salt og friskkværnet sort peber

---

### Trin 1

Skræl, snit og hak løgget, og kom det i en skål. Halvér tomaterne, fjern kernerne, og hak tomatkødet groft. Skær skinken i mindre stykker. Skræl og pres hvidløgsfedet ned i skålen, og tilsæt til tomatkødet og skinken, og bland det hele med olivenolien.

### Trin 2

Skær basilikumbladene i stykker, og kom dem i skålen. Blandingen krydres med salt og peber.

### Trin 3

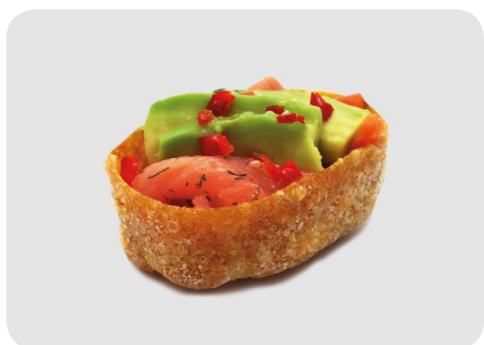
Fordel tomatsalsaen i dine Tubs, og top dem med et par hakkede basilikumblade.

### Klar til servering





## Marineret laks med avocado



**Tip:** Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

### Du skal bruge:

1 pakke Tub Krustader (16 stk.)

### Ingredienser:

---

150-200 g marineret laks (i skiver)

2 avocadoer

1 lime

1/2 chili (eller rød peber)

1 spsk olivenolie

Salt og sort peber

---

### Trin 1

Hak chilien fint. Bland chilien med olivenolie og saften fra limen.

### Trin 2

Halver avocadoen, fjern stenene og skær avocadoen i tynde stykker. Fordel laksen i dine Tub og læg avocadostykkerne ovenpå.

### Trin 3

Fordel limes dressing hen over og slut af med salt og sort peber.

### Klar til servering

