Sådan pilles en hel taskekrabbe

Øverste række:
Ben og kløer brækkes af den kogte krabbe, tommelfingrene sættes ind hvor halen møder skjoldet, og kroppen trækkes ud af skjoldet. Man kan hjælpe lidt med en kniv om nødvendigt.

Nederste række:
Kroppen flækkes midt over med et slag af en tung kniv, så man kan pille det hvide kød ud. Skjoldet tømmes for det brune kød, og den benede masse lige bag øjnene fjernes (maven). Det brune kød skrabes ud i en skål og det hvide kød fra kløerne, benene og kroppen, pilles ud med en hummergaffel eller lignende. Kødet kan nu fyldes i det skyllede skjold og bruges til f.eks. Dressed Crab eller andre opskrifter.

Det eneste der ikke er umiddelbart spiseligt, bortset fra skallerne, er gællerne (grå/grønne, fibrede trekanter på hver side af kroppen når krabben åbnes, maven (benet, sidder lige bag øjnene) og på linje med hummer, de celluloid-agtige blade i kløerne.

God fornøjelse med de hele krabber & velbekomme!