

Krabcocktail maken

BIO Diorama Garnatxa Blanca



INGREDIËNTEN (4 PERS)

- 200 g Surimi sticks
- 3 el Mayonaise
- 1.5 Citroen
- 1 el Ketchup
- 40 g Ijsbergsla
- 2 el Sherry
- 125 ml Slagroom

BEREIDING

Zet in 3 stappen deze heerlijke Krabcocktail op tafel.

Snij de krabsticks fijn (houd er 4 over voor garnering). Roer mayonaise, citroensap, ketchup en sherry door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Klop in een andere kom de slagroom bijna stijf. Roer voorzichtig de slagroom door het mayonaisemengsel. Roer er stukjes krab doorheen en laat het geheel minstens 1 uur marinieren in de koelkast.

Leg in iedere coupe een blaadje sla en schep de krabcocktail erop. Garneer met een schijfje citroen en stukjes krab.

Een heerlijke krabcocktail met stukjes krab en een romige dressing van mayonaise, citroensap, ketchup, sherry en slagroom. Laat de smaken minstens 1 uur intrekken en serveer in een glas op een bedje van sla. Een feestelijk voorgerecht!