

Krab met avocado en plattekaas



Ingrediënten

- 1 avocado (rijpe)
- 1 limoen (het sap)
- 1 chilipeper (fijngesneden)
- 1 kl pijnboompitten (fijnggehakt)
- 200 g krabvlees
- 1 el mayonaise
- 1 el kwark
- 1 el plattekaas
- 1 sjalot (fijngesneden)
- 0.5 groene appel (in kleine blokjes)
- 1 handvol kroepoek
- 1 handvol dille
- 1 handvol basilicum
- 1 handvol rucola
- pezo

Bereiding

1. Plet de avocado tot een smeūige mousse. Voeg het sap van een halve limoen, de chilipeper en de pijnboompitten toe. Kruid met peper en zout.
2. Meng het krabvlees met de mayonaise, peper en zout.
3. Meng de kwark met de plattekaas. Kruid met peper en zout. Voeg het sjalotje, de appel en het sap van een halve limoen toe.
4. Schep een lepel avocadomousse in een kommetje. Lepel daar het krabvlees en de plattekaas bovenop. Werk af met verkruimelde kroepoek en de verse kruiden.

Recept naar Peter Goossens