

Avocado met krab en lompviseitjes



Ingredienten

- 1 rijpe avocado
- 1 sjalot
- wasabi
- sap van 1 limoen
- 1 blik krabvlees (ca. 200 g)
- 1 potje lompviseitjes
- bieslook
- olijfolie
- pezo

Bereiding

Plet het vruchtvlees van de avocado en meng met wat limoensap om verkleuring te voorkomen.

Hak de sjalot fijn en meng die samen met een lepeltje wasabi (of naar smaak) door het vruchtvlees.

Meng het krabvlees met wat olijfolie en kruid met peper en zout.

Leg onderaan in een keukenring wat krabvlees, druk goed aan, lepel daarbovenop het avocadomengsel en werk af met lompviseitjes en wat bieslook.

Recept naar Pascale Naessens