

Hapje

Krab met Avocado en Platte kaas

Door

Gilbert en Leo op 28/03/2022

Foto



Nodig voor 4 personen

- 1 rijpe avocado
- 1 limoen, het sap
- 1 chilipeper, fijngesneden zonder de pitten
- 1 kl pijnboompitten, fijngehakt
- 200 gr krabvlees
- 1 el mayonaise
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 0,5 groene appel, in kleine blokjes
- dille basilicum rucola
- peper zout
- Melba toast

Bereiding

Snijd de avocado in tweeën.

Verwijder de steen en scheid het vruchtvlees van zijn harde schil.

Plet de avocado tot een smeūige mousse.

Voeg limoensap (1/2 limoen), de chilipeper (zonder de pitten) en de fijn gehakte pijnboompitten toe.

Kruid met peper en zout.

Meng het sjalotje, de appel en limoensap met de mayonaise

Meng het krabvlees met de mayonaise,

Serveren

Leg een lepel avocadomousse op een toastje.

Doe daar krabvlees bovenop.

Werk af met verkruimelde verse kruiden.