



Caribische Krabsalade met selderij, appel en komkommer

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

1 bakje veldsla ½ krop ijsbergsla 8 krabstick (surimi) 1 appel (fris) 1 komkommer ½ rode peper (zonder zaadjes) 2 stengels bleekselderij 2 el. krabvlees (voor de garnering) 8 sprietjes bieslook 1 Limoen	Saus: 3 el. mayonaise 1 ½ el. tomatenketchup ½ el. sherry 1 snufje chilipoeder 1 snufje suiker zwarte peper
---	--

Was de veldsla (indien nodig) en snij de ijsbergsla in dunne reepjes

Meng de twee slasoorten door elkaar.

Snij de bleekselderij en de appel in mooie blokjes (brunoise)

Snij de krabsticks in kleine stukjes en snij 1/3 van de komkommer in kleine blokjes.

Knijp wat citroensap over het appel-, bleek-, komkommer, krabmengsel om verkleuring tegen te gaan en om het geheel een frisse smaak te geven.

Maak de saus door alle ingrediënten door elkaar te roeren in een bakje.

Proef of deze op smaak is. Voeg 1 lepel toe aan het krabmengsel en meng dit goed door.

Snij de komkommer over de lengte in tweeën. Snij flinterdunne plakjes van de kommer helften.

Maak de werkbank schoon.

Zet alle borden uit op de bank en plaats een ring op het bord.

Plaats wat sla op de bodem van de ring midden op het bord.

Leg hier wat van het krab mengsel op. Druk dit stevig aan zodat het niet uit elkaar valt als de ring verwijderd wordt.

Leg rond de ring de halve plakjes komkommer als een cirkel.

Garneer met de overige saus de borden decoratief af met behulp van een spuitflesje.

Verwijder voorzichtig de ring.

Garneer het gerecht af met twee sprietjes bieslook en een plakje limoen.