

Cocktail van avocado en krab

Voorgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

2 limoenen, schoongeboend
2 rijpe avocado's
1 klein kropje sla
2 blikje krab, uitgelekt
4 el yogonaise
6 druppels tabasco
chilipeper

Bereiden:

Rasp de groene schil van de limoenen en pers ze uit. Snijd de avocado's in de lengte rond de pit doormidden. Verwijder de pitten en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Probeer het vruchtvlees en de schil intact te houden. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel met wat limoensap, maar houd 2 el sap achter voor de dressing. Snijd de sla in reepjes. Meng de avocado, de krab en de helft van de sla. Verdeel deze cocktail over de avocadoschillen. Meng de mayonaise, de tabasco, de helft van het limoenrasp en 2 el limoensap. Breng op smaak met peper en zout. Schep de dressing over de cocktail. Garneer met wat chilipeper. Serveer de cocktails op bordjes bedekt met de rest van de blaadjes sla. Eet smakelijk!

Wijnadvies: Domaine La Colombette Grenache Rosé, Wijnkoperij Henri Bloem

