



Wilde zalmhapjes met krab & mango



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram wilde gerookte zalmen
1 blik krabvlees (met poten - bv. Chatka)
1/2 mango
2 eetlepels koriander (fijngesneden)
1 spaans pepertje (ontpit en fijngesneden)
1/2 limoen (sap en geraspte schil)
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Laat het krabvlees uitlekken en scheur de poten in stukjes. Verwijder eventuele stukjes kraakbeen.
- 2.** Schil de mango en snij in kleine blokjes.
- 3.** Meng de krab met de mango, de koriander, het Spaans pepertje, de limoenrasp en het limoensap. Kruid met zwarte peper naar smaak.
- 4.** Scheur de plakjes zalm in hapklare stukken en schik ze op een schaal (of aparte bordjes).
- 5.** Leg op elk plakje zalm een soeplepel van het krabmengsel.
TIP: je kunt ook zalmrolletjes maken