



Elegante krabcocktail met in gintonic gemarineerde komkommer



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

150 gram krab (groot blik)
1 scheut gin
20 centiliter tonic
1 komkommer (met de dunschiller in linten gesneden)
200 gram zure room
1 theelepel mierikswortelcrème (of wasabi)
1/2 limoensap
peper en zout
1 hardgekookt ei (in vier kwartjes)
4 radijzen
1 bakje waterkers

Bereidingswijze

- 1.** Haal het krabvlees uit het blik en verwijder eventuele stukjes kraakbeen.
- 2.** Maak een gin-tonic en giet die in een kommetje over de komkommerlinten. Laat 15 minuten marineren. Haal de komkommerlinten dan uit de gin-tonic en verdeel ze over vier hoge wijnglazen.
- 3.** Meng de zure room met de mierikswortelcrème, het limoensap, peper en zout.
- 4.** Verdeel over de vier glazen. Leg hierop het krabvlees.
- 5.** Werk af met een kwartje ei, plakjes radijs en waterkers.