

KRABCOCKTAIL MET GIN TONIC KOMKOMMER



Ingrediënten (4 personen):

150 g krab

GEMARINEERDE KOMKOMMER: 25 ml gin, 100 ml tonic, ½ komkommer

SAUS: 50 ml zure room, enkele druppels limoensap, 1 el wasabipasta, peper, zout en ½ teentje look

4 kwarteleitjes

frisé sla

rammenas

Bereidingswijze:

GEMARINEERDE KOMKOMMER:

Spoel de komkommer. Maak er met een mandoline fijne sliertjes van. Meng de tonic met de gin en leg er de komkommersliertjes even in.

SAUS:

Meng de zure room met de wasabipasta, limoensap, look, peper en zout.

Maak de krab los.

Kook de kwarteleitjes 4 minuten, pel en halveer ze.

Verdeel de komkommersliertjes over de bodem van 4 grote glazen.

Lepel de saus erbovenop.

Werk de glazen af met een plukje frisé, een dun schijfje rammenas en de halve kwarteleitjes.