



## 1. Een amuse van krabsalade met avocado en bieslook mayonaise.

### Ingrediënten voor 10 personen:

krabsalade 400 gram  
3 avocado's  
5 eieren  
2 sjalotjes  
Peper en zout

#### Dressing

Olijfolie  
azijn  
peper, zout  
1 sjalotje

#### Mayonaise:

1 citroen  
Peper, zout, mosterd  
3 eierdooiers  
zonnebloemolie 4 dl

### Bereiding :

#### **Mayonaise**

1. Eierdooiers, mosterd, peper, zout en citroensap in maatbeker klaarzetten.
2. Hierop de zonnebloemolie gieten.
3. Nu de staafmixer op de bodem zetten zonder hem aan te zetten.
4. Nu de staafmixer aanzetten, maar hem op de bodem laten staan. (vastloper).
5. Staafmixer langzaam omhoog trekken.
6. Mayonaise op smaak brengen met peper en zout.

#### **Krabsalade**

1. Eieren koken tot ze hard zijn, vervolgens koud spelen en pellen.
2. Krab laten uitlekken en met 3 eetlepels mayonaise mengen.
3. De eieren 3 x door de eiersnijder halen en door de krab mengen.
4. Krabsalade op smaak brengen met peper en zout.





## **Dressing**

1. Sjalotje snipperen en in een schaaltje(roeren) klaarzetten.
2. Azijn peper en zout toevoegen.
3. Nu de olijfolie erbij roeren en op smaak brengen.

## **Avocado(zwarte)**

1. Sjalotje zeer fijn snipperen.
2. Appels in fijne brunoise snijden en met de sjalot, peper en zout mengen.
3. Avocado doorsnijden. De pit verwijderen en het vlees eruit lepelen.
4. De avocado klein snijden en met de appel mengen.
5. Lekker op smaak brengen.

## **Opmaken/serveren(facultatief)**

1. Bordjes uitzetten en de krabsalade verdelen in een ringetje.
2. Avocado-salade in een ander stekertje verdelen. (Het mag ook op elkaar)
3. Een toefje sla daarop en met de dressing en mayonaise het geheel versieren.