

Torentje van avocado met krab

Ingrediënten

2 avocado
200 g krabvlees
2 elpl mayonaise
1 lente-ui
1 sla
0 peper
0 zout
1 tlpl limoensap

Bereidingswijze

- Snij de avocado doormidden en verwijder de pit. Neem vervolgens een eetlepel en verwijder het vruchtvlees uit de schil. Wanneer de avocado goed rijp is kan men dit in 1 maal verwijderen.
- Snij het vruchtvlees in brunoise (blokjes).
- Meng de avocado, het krabvlees, het limoensap en de mayonaise onder elkaar en smaak af met peper en zout.
- Was de sla en snij deze in reepjes opgepast dat u de sla niet teveel kwets. Indien u liever een krokante sla heeft kan u best voor ijsbergsla opteren.
- Snij de lente-ui in ringen.
- Dresseer een beetje sla op het bord en zet er een ring op die u vult met het mengsel van avocado en krab. Druk stevig aan en verwijder de ring.

Torentje van avocado met krab

Werk af met lente-ui.