



Krabsalade met avocado en bieslookmayonaise

(voor +/- 10 personen)

Krabsalade met avocado

INGREDIËNTEN: **400 gr** krabvlees / **3 eieren** / **3 st** avocado / **2 st** sjalot / **2 st** appel / olijfolie / gemengde saladebladeren

BEREIDING: Kook de eieren tot ze hard zijn, spel ze koud en pel ze • laat het krabvlees uitlekken en meng met 3 eetlepels bieslookmayonaise • haal de eieren 3 keer door de eiersnijder en meng met het krabvlees • breng de krabsalade op smaak met peper en zout • snipper het sjalotje zeer fijn • snijd de appels in fijne brunoise en meng met de sjalot, peper en zout • snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees er uit • snijd het avocado vruchtvlees klein en meng met de appel • breng het avocadomengsel op smaak • dresseer de gemengde saladebladeren met een beetje dressing

Bieslookmayonaise

INGREDIËNTEN: **1 st** citroen / peper en zout / mosterd / **3 st** eidooiers / **4 dl** zonnebloemolie / bieslook (fijngesneden)

BEREIDING: Eidooiers, mosterd, peper, zout en citroensap in maatbeker klaarzetten • hierop de zonnebloemolie gieten • nu de staafmixer op de bodem zetten zonder hem aan te zetten • de staafmixer aanzetten maar op de bodem laten staan (dit heet een 'vast looper') • staafmixer langzaam omhoog trekken • mayonaise op smaak brengen met peper, zout en de fijngesneden bieslook.

Dressing

INGREDIËNTEN: **0,5 dl** MAGGI Liquide Kreeftenfond / **1 dl** olijfolie / **0,5 dl** azijn / peper, zout / **1 st** sjalot

BEREIDING: Snipper de sjalot en zet in een schaaltje klaar • voeg azijn, peper en zout toe • roer de olijfolie erbij en breng op smaak.

SERVEREN: Zet de borden uit en zet er ronde stekertjes op • vul de stekertjes eerst met een laagje avocado leg hier op een laagje krabsalade • vul de steker verder op met de gedresseerde, gemengde saladebladeren • versier het bord eventueel met extra bieslookmayonaise of dressing

