

Crousti cup – noordzeekrab, mango en koolraap

Bereiding

Meng de krab met de mango, koolraap, komkommer en bieslook. Breng het geheel op smaak met peper, zout en een scheutje olijfolie en voeg wat citroenzeste toe voor een frisse toets.

Vul de crousti cup met de aangemaakte Noordzeekrab en werk af met sriracha-mayonaise.

Garneer eventueel met een blaadje basilicum pistou en geniet ervan!

Ingrediënten

voor 6 midi crousti cups

- 6 crousti cups
- 100 gram noordzeekrab (vers of uit blik goed uitgelekt)
- 25 gram mango in fijne brunoise
- 25 gram koolraap in fijne brunoise
- 25 gram gecshilde komkommer in brunoise
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook
- Olijfolie extra vierge
- Citroen
- Peper & zout
- Sriracha mayonaise