NAAM GERECHT	Crostini met krab

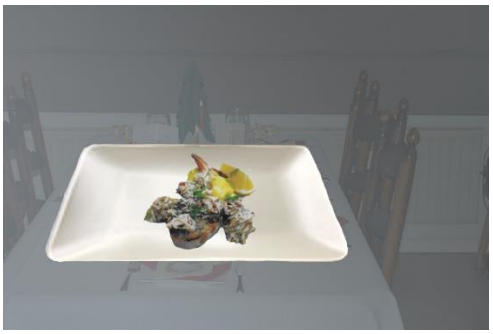
BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-400gr. wit krabvlees
-150gr. bruin krabvlees
-een handvol venkeltopjes, fijngehakt
-1 rode Spaanse peper, zonder zaadjes en in dunnen ringentjes gesneden
-extra vierge olijfolie
-1 citroen
-8 sneden ciabatta
-zeezout
-zwarte peper uit de molen

<u>Vort de aïoli</u>

-1 teentje knoflook, gepeld
-1/2 theelepel zeezout
-4 eetlepels mayonaise

FOTO:



BEREIDING: 20 minuten

-Doe het krabvlees met het grootste deel van de venkel, de Spaanse peper, een kneepje citroensap en een flinke scheut olijfolie, in een schaal en meng goed. Proef en brengt het mengsel op smaak met peper, zout en eventueel meer citroensap.
-Stamp voor de aïoli knoflook en zout in een vijzel tot pasta. Schep er mayonaise bij en stamp weer.
-Gril de ciabatta op hoog vuur in een grillpan (of gebruik een broodrooster). Verdeel het krabmengsel over de geroosterde ciabatta en werk af met wat aïoli.

WIJNKENNIS:

Witte wijn: Soave
Waar: Colruyt
Prijs: 7,50€