NAAM GERECHT	Komkommer met krab

BENODIGDHEDEN: voor 4 porties

-1 komkommer, geschild en in stukken van 3cm lang
-30gr. verse gember, geraspt
-1 rood chilipepertje, fijngehakt
-150gr. king krab (uit blik of diepvries)
-2 eetlepels mayonaise
-1 eetlepel room
-sap van ½ limoen
-cress
-4 radijsjes, in fijne reepjes
-zout
-cayennepeper

FOTO:

BEREIDING: 20 minuten

-Hol de stukken komkommer tot halverwege uit. Blancheer ze 30 seconden in licht gezouten kokend water. Laat ze meteen daarna schrikken in koud water met ijsblokjes. Laat ze uitlekken.
-Doe het krabvlees in een kom met de gember, het chilipepertje, de mayonaise en de room. Meng goed. Breng op smaak met cayennepeper en zout en een scheutje limoensap.
-Vul de komkommers met het krabmengsel en werk af met cress en reepjes radijs. Serveer meteen.