NAAM GERECHT	Krokantje van krab met sint-jakobsvruchten

BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

-150gr. krabvlees
-12 sint-jakobsvruchten
-2 rijpe avocado's
-10gr. gekonfijte tomaatjes
-1 sjalot
-1 citroen
-sojasaus
-fijne suiker
-tuinkers
-peper
-zout

FOTO:

BEREIDING: 30 minuten

-Schil en pureer de avocado. Verkruimel het grootste deel van het krabvlees. Pel en snipper de sjalot. Snij de tomaatjes in stukjes. Vermeng en breng op smaak met citroensap, een snuifje suiker, peper en zout.
-Rooster het brood en steek er plakjes uit. Bestrijk ze lichtjes met het krabmengsel.
-Snij de sint-jakobsvruchten in plakjes. Schik ze op de toasten. Werk af met stukjes krab, sojasaus en een plukje tuinkers.

ADVIES:

-De chef gebruikt de sint-jakobsvruchten rauw, ze moeten dus supervers zijn! Eventueel kunt u ze ook even kort grillen.