Salade van krab, avocado en rode peper



Ingrediënten

4

- 4 king krab poten (rauw)
- 4 avocado's
- 2 komkommers
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 50 g Bresc Alioli limon
- 25 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 1 citroen
- 1 krop baby romaine
- 150 gram romaatjes
- 1 sjalot
- 1 Granny Smith appel
- 2 stengels lente-ui
- olijfolie
- peper en zout
- 0,5 dl Frenchdressing

Gebruikte bresc producten



Alioli met citroen 1000g



Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g



Rode peperpuree 450g

Bereidingswijze

Was en droog de baby romaine. Plisseer de tomaten ontvel ze en marineer ze met wat peper, zout en olijfolie. Bewaar het blancheerwater en voeg er extra zout aan toe.
Leg de krabpoten in het water en breng aan de kook. Zet het vuur af. Laat de krabpoten afkoelen in het water en knip ze open. Haal het vlees er voorzichtig uit. Haal de blaadjes van de baby romaine los. Schil de komkommer en snijd deze in batons. Snijd ringetjes van de lente-ui. Snipper de sjalot en snijd brunoise van de appel. Pluk het vlees en maak het aan met de appel, sjalot, rode peperpuree en de alioli. Snijd de avocado's in plakken en marineer deze ook. Maak de salade op en dresseer met de Frenchdressing.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000