

**KRABSLA  
MET LIMOENBLOKJES  
EN KOMKOMMER**

**INGREDIËNTEN** (voor 8 personen als AH of 4 als VG )

- Krabvlees: 2 blikjes - uitgelekt gewicht 120 gr elk
- Mayonaise: 2 eetlepels
- Zwarte peper van de molen
- Zeezout: een snuifje
- Mini komkommertjes: 2
- Bestomaatjes (0.7 tot 1 cm dik): 1 zakje
- Limoensap: vers geperst - 70 ml
- 1 zakje gelatine: 1 zakje van 13 gr - in poedervorm (Imperial)

	 SNEL?	 EEN-VOUDIG?	 GEZOND?	 LIJNVRIENDELIIK?
<b>JA</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>NEE</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**BEREIDING**

- Limoenblokjes:
  - Verwarm het limoensap, maar laat het niet koken !!
  - Los de gelatine hier in op met een kloppertje
  - Giet dit in een vierkant bakje en laat het "verharden" in de frigo
  - Eenmaal verhard, snij limoenblokjes in kleine kubusjes van 0.5 cm doorsnede. De hoeveelheid limoenblokjes is voldoende voor 8 van deze bordjes - dus koel bewaren voor een volgende bereiding
- Krabsla
  - Laat het krabvlees zeer goed uitlekken, leg een beetje opzij voor de dressering en vermeng het resterende krabvlees met de mayonaise
  - Afkruiden met peper en zout
- Serveren:
  - Verdeel de krabsla in 8 en plaats ze als een hoopje midden op 8 bordjes
  - Leg het krabvlees dat je opzij gelegd hebt voor de dressering op de krabsla
  - Snij dunne schijfjes van de mini komkommertjes en leg deze rond de krabsla, zodat je een "bloem" bekomt
  - Strooi over elk bordje wat limoenblokjes (1/8ste van de limoenblokjes)
  - Leg er dan een 5-tal bestomaatjes op

Dit is een licht voorgerechtje. Je kan dit (als een kleinere portie) ook serveren als aperitiefhapje (bijvoorbeeld op een langwerpige bordje).



**COMBINATIE WIJN - GERECHT**

Dit gerechtje past perfect bij een Champagne of een witte wijn zoals een Chablis Premier Cru, een Albariño, een Elzasser Riesling Grand Cru, een Graves of een Mâcon Villages

**CHAMPAGNE**  
**CHABLIS Premier Cru**  
**ALBARIÑO**  
**ELZASSER RIESLING Grand Cru**  
**GRAVES**  
**MÂCON Villages**