

Ingrediënten

4 el. mayonaise - mespunt
cayenne - 1/2 el. tomatenketchup
- 1 th.l. citroensap - 2 th.l. sherry -
mespunt mosterd - ca. 400 gr.
grof verdeelde krab (=ca. 2
blikjes) of surimi sticks - 3 in
stukjes gesneden hardgekookte
eieren - 1/2 in stukjes gesneden
groene paprika - 50 gr. gesneden
knolselderie - een el.
fijngesneden bieslook -
paprikapoeder - sla - tomaat -
augurk

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Krabsalade

Lekker als voorgerecht maar ook geschikt voor op toast of stokbrood

Bereidingswijze

Meng de eerste zes ingrediënten grondig door elkaar en roer er dan voorzichtig de volgende vijf ingrediënten door. Strooi er wat paprikapoeder over en garneer met sla, tomaat en augurk.