



Frisse krabhapjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 mini gems
1 roze pompelmoes (klein)
1 blik krab (uitgelekt)
1 bosje dille (of bieslook, fijngesneden)
1 scheutje olijfolie
1 snuifje cayennepeper
zout
1 bosje waterkers (of tuinkers)

Bereidingswijze

- 1.** Haal de grootste blaadjes van de mini gems, was en droog ze.
- 2.** Snij de schil en de vliesjes van de pompelmoes, tot je enkel het roze vruchtvlees overhoudt. Snij in stukjes.
- 3.** Meng de krab met de helft van de stukjes pompelmoes, de dille, de olijfolie, de cayennepeper en het zout.
- 4.** Vul de slablaadjes met een lepeltje van dit mengsel.
- 5.** Werk af met de rest van de pompelmoes en enkele blaadjes waterkers.