



# Elegante krabcocktail met in gintonic gemarineerde komkommer



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

150 gram krab (groot blik)  
1 scheut gin  
20 centiliter tonic  
1 komkommer (met de dunschiller in linten gesneden)  
200 gram zure room  
1 theelepel mierikswortelcrème (of wasabi)  
1/2 limoensap  
peper en zout  
1 hardgekookt ei (in vier kwartjes)  
4 radijzen  
1 bakje waterkers

## Bereidingswijze

- 1.** Haal het krabvlees uit het blik en verwijder eventuele stukjes kraakbeen.
- 2.** Maak een gin-tonic en giet die in een kommetje over de komkommerlinten. Laat 15 minuten marineren. Haal de komkommerlinten dan uit de gin-tonic en verdeel ze over vier hoge wijnglazen.
- 3.** Meng de zure room met de mierikswortelcrème, het limoensap, peper en zout.
- 4.** Verdeel over de vier glazen. Leg hierop het krabvlees.
- 5.** Werk af met een kwartje ei, plakjes radijs en waterkers.