

Zalncarpaccio met Rucola en Krab

Boodschappen voor 4 pers:

200 g surimi krabvlokken of krabsticks

300 g gerookte zalm

2 lente uitjes in smalle ringen

74 g rucola

1 citroen in plakjes

1 el sesamzaadjes geroosterd

Voor de dressing:

$\frac{1}{2}$ el sesamolie

2 el zonnebloemolie of arachideolie

2 el citroensap

1 el sojasaus

1 teen knoflook geperst

1 el gehakte koriander

1 el kappertjes

bereiden:

Maak de krabsticks een beetje los en snijd ze iets kleiner.

Drapeer de zalm mooi over de 4 bordjes.

Rooster de sesamzaadjes in een hete koekenpan mooi licht bruin.

Meng alle ingredienten voor de dressing goed door elkaar.

Leg een plukje rucola op de zalm en verdeel hierover de bosuitjes en maak van de krabsticks een soort nestje ierboven op.

Sprenkel nu de dressing ruim over de borden en strooi de sesamzaadjes over de borden en garneer met een partje citroen.

Wijnadvies: Sauvignon blanc of lichte chardonay Ook aangenaam is een Riestling of Oostenrijkse Gruner Veltliner

Eet smakelijk

