

Noordzeekrab, wasabi-mayonaise, zoetzure witte radijs, krokant van maanzaad

Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Meng de wasabi met de mayonaise en vul de spuitzak zoals op de video.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

Bord opmaken

1. Zet een steker in het midden van het bord en schep daar de Noordzeekrab in. Als je geen steker hebt, schep een aantal eetlepels Noordzeekrab midden op het bord scheppen. Druk licht aan.
2. Spuit ongeveer 5 stippen wasabi-mayonaise op de krab.

Verdeel de sla, de bieslook, en de zoetzure radijs boven op krab zoals op de video.
3. Leg daar voorzichtig wat krokant van sesamzaad tussen.
4. Maak af met een lepel limoenvinaigrette om het gerecht.

SOLS

connoisseurs



Wasabi



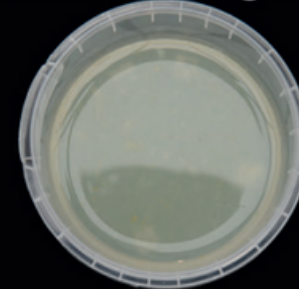
Mayonaise



Zoetzure radijs



Limoenvinaigrette



Noordzeekrab



Bieslook en sla



Krokant van seamzaad

Lege spuitzak

