



Voorgerecht

Open ravioli van noordzeekrab met witte wijnsaus

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
670208	Lasagne vellen, Altoni	40 gr
932176	Krabvlees, Fisherman's Choice	50 gr
123042	Witte wijnsaus, SmitVis	60 gr
517269	Basilicum	5 gr
109787	Edamame muki, Yama	30 gr
203315	Vene Cress, Koppert Cress	7 gr
137632	Roodlof	3 gr
837012	Zeewier kaviaar zalm, Cavi-Art	3 gr
470933	Limoenen	7 gr

Bereidingswijze

- Kook de lasagnevellen 2 minuten in lichtgezouten water en giet af.
- Verwarm het krabvlees met een lepel witte wijnsaus en gesneden basilicum.
- Dresseer de pasta in lagen in een voorverwarmd diep bord.
- Schep tussen de lagen pasta de krab en warme edamameboontjes.
- Lepel er het restant warme witte wijnsaus bij.
- Garneer met de vene cress, roodlof en zalmkaviaar.
- Bestrooi met wat zeezout en versgemalen peper.
- Rasp er als laatste wat limoenschil over.

Tip: het gerecht is met wat meer pasta en krab ook prima als hoofdgerecht te serveren.

Adviesprijs: € 15,50

Brutomarge*: 72 %

Mise-en-place: geen

Bereidingstijd: 5 minuten

Wijnsuggestie:

Matthieu de Brully Les Abeilles chardonnay VDF

Art.nr. 55224