



# AVOCADO EN NOORDZEE KRAB, HANGOP EN BOEKWEIT

## 8 Noordzee krabben

200 g **Knolselderij**

40 g **Citroen zeste**

200 g **Tomaten**

200 g **Boekweit**

50 g **Koriander**

50 g **Hangop**

200 g **Hangop**

50 g **Hazelnootolie**

10 g **Citroensap**

6 **Avocado's**

2 **Limoenen**

20 g **Piment**

100 g **Waterkers**

## Krabsalade

Pocheer de scharen 15 minuten in courtbouillon, laat 15 minuten in het vocht afkoelen en koel 5 minuten terug in ijswater. Haal het krabvlees uit de scharen en zet koel. Snijd de knolselderij brunoise en blancheer. Plicheer de tomaat en snijd brunoise. Zet de tomatenharten op met water en laat iets koken, zeef het vocht en reduceer tot jus. Kook de boekweit tot het helemaal gaar is en laat uitdampen. Frituur dit krokant. Snijd de citroenzeste brunoise. Meng alle ingrediënten en breng o smaak. Zet dit koel.

## Hangop

Meng de hangop met hazelnootolie en breng op smaak met peper en zout. Voeg iets citroensap toe.

## Avocado

Pel de avocado en halveer deze. Wrijf de avocado in met limoensap en bestrooi met piment poeder, peper en zout.

## Garnering

Leg de waterkers in ijswater en dep droog.

## Opdienen

Spuit de hangop op het bord en leg boekweit erop. Leg hierop de avocado en vul deze met de salade. Leg de waterkers en dakpansgewijs op en bestrooi met tomatenpoeder.