

Frisse Caribische krabsalade / Fresh Caribbean Crab Salad



De boodschappen

500 gram surimi of krab

2 little gem

1 rijpe mango

2 avocado's

1 rode ui

2 vrije uitloop eieren

1 teentje knoflook

1 mild rood pepertje

1 limoen

2 eetlepels olijfolie

zeezout naar smaak

Zo maak je een frisse Caribische krabsalade

Kook de eieren in hard, laat ze schrikken, pel ze en laat ze helemaal afkoelen.

Pel en snij de mango in blokjes, scep de avocado's leeg en hak de ui fijn.

Verwijder zaadjes en zaadlijsten uit het rode pepertje en hak het ook fijn.

Pers dan de knoflook en de limoen.

Doe de surimi in een grote schaal en voeg er alle gehakte ingrediënten aan toe.

Doe er het limoensap, de olijfolie en het zout bij en schep alles goed door elkaar.

Was en droog de slabladeren, leg ze op een platte schaal en vul ze met het krabmengsel.

Garneer de salade met de hard gekookte eieren.

Geef geroosterd brood of een lekker hard broodje bij de Caribische krabsalade.

Geniet ervan!

Frissse Caribische krabsalade / Fresh Caribbean Crab Salad



Shopping list

500 gram Surimi or crab meat
2 little gem lettuce
1 ripe mango
2 avocado's
1 red onion
2 free range eggs

1 garlic clove
1 mild red pepper
1 lime
2 tablespoons olive oil
sea salt to taste

How to make a Caribbean Crab Salad

Boil the eggs until they are hard, cool them, peel them and allow them to cool completely.

Peel and cube the mango, scoop out the avocado's and chop the onion finely.

Remove the seeds and the whites from the chili pepper and cut it into tiny pieces.

Then press the garlic and juice the lime.

Place the surimi in a big bowl then add all the chopped ingredients.

Add the lime juice, the salt and the olive oil, gently stir everything together.

Rinse and dry the lettuce, place the leaves on a platter and fill them with the crab mixture.

Garnish the salad with the hard boiled eggs.

Serve the Caribbean crab salad with some toast or French bread.

Enjoy!