

Salade van pompelmoes met krab en tomaat



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 2 gele pompelmoezen
- 5 tomaten
- 2 takjes bieslook
- 200 gram krabbenvlees
- 2 el mayonaisse
- 2 eieren, hardgekookt
- 1 kropsla
- 1 el olijfolie
- 1 peper en zout

Bereiding

Pompelmoes

Snijd de uiteinden van de pompelmoes, verwijder de schil en snij de pompelmoes in schijfjes van 1/2 cm in een mooie ronde vorm.

Tomaat:

Snijd het steeltje van de tomaat en maak met een mes een kruisje onderaan de tomaat. Dompel ze een tiental seconden in kokend water en laat schrikken in ijskoud water.

Schil de tomaat, snij in kwartjes en verwijder de zaadjes. Snijd het vruchtvlees in blokjes en vermeng met de fijngehakte bieslook. Breng op smaak met peper en zout.

Meng het krabbenvlees met de mayonaisse en kruid naar smaak.

Pel de eieren en wrijf ze door een zeef.

Saus van kropsla:

Laat in lichtgezouten water koken tot puree, laat schrikken in ijswater en mix tot een glad mengsel. Voeg indien nodig een beetje water toe.

Wrijf de sla door de zeef, mix drie eetlepels van de puree met de olijfolie en breng op smaak met peper en

zout.

Bordschikking:

Leg drie plakjes pomelmoes op het bord, maak een torentje met de tomaat en het krabbenvlees in het midden van het schijfje. Werk af met eiblokjes en bieslook en zet er een puntje saus voor.