

Kokos, kingcrab, passievrucht, bosui, koriander en cashew



Ingredienten

- 0.5 kg kokosklapper
- 0.6 kg king krab
- 15 g cashewnoten
- 5 g koriander gemalen
- 30 g passievruchtenpuree
- 5 g bieslook
- 150 g verse mayonaise
- 20 g lente-uitjes, fijngesneden
- 15 g verse koriander
- afrikaantjes
- boragebloemen
- knoflookbloemen
- daslookbloem
- limoenzeste

Bereiding

Bereiding

- Draai kokos in de thermoblender tot het vloeibaar is.
als VG: Vul ondertussen de ballonnen met water tot de gewenste grote en verbind deze aan een rekje.
- Haal de ballonnen 3 maal door de vloeibare kokos.
- als hapje: giet de vloeibare kokos uit op een teflon mat en laat opstijven, steek uit dit vel rondjes uit mbv steekvormpje
- Kook kingcrab af in een pan met zout en peper en pluk deze.
- Mayonaise maken volgens recept, en hou deze op een vervolgens in kille en warm plaatsen voor serveren.
- Maak de kingcrab aan met mayonaise, peper, zout, passievrucht, koriander, korianderpoeder en limoen-rasp.
- Plaats dit vervolgens in het kokosei/ op het kokosschijfje, crumbel de cashews en de mayonaise

eroverheen en werk af met bosuitjes en bloemetjes.

Bron: <https://www.hanos.nl/nl/recept/kokosei-kingcrab-en-cashew>; Het recept van de Kaart van The Gin Sum Club