



Hapjes

Cannelloni van filet d'Anvers en krab

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 stokbroden (dunne plakjes, geroosterd)
300 gram krabsalade (kant-en-klare)
8 plakjes Filet d'Anvers
2 eetlepels olijfolie
1 witloof (fijne reepjes)
takje basilicum (kleine)
1 limoen (sap)
1 avocado
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de avocado, verwijder de pit en pureer het vruchtvlees met het limoensap en de olijfolie. Op smaak brengen met peper en zout en enkele druppeltjes tabasco. Verdeel de krabsalade over de plakjes Filet d'Anvers en rol ze mooi op

Leg telkens 2 cannelloni op een bord, schik er halve plakjes stokbrood tegen en strooi er wat witloofsnippers rond. Afwerken met dotjes avocadocrème in diverse groottes en basilicumtakjes.

