



Aardappel –krab & garnaalsalade met mimosa van ei

1 Zet het keukengerei klaar:

soeplepel
koffielepel
Tristar mixer, staafmixer en blender
Tristar elektrische zoutmolen
houten lepel
grote en kleine kom
weegschaal
maatbeker
Tristar eierkoker
glazen kom
kom
vork of aardappelstamper
dunschiller
oude krant
aardappelmesje
plankje
Tristar voedselstomer
slazwierder of keukenhanddoek

Boodschappenlijst voor aardappel –krab & garnaalsalade met mimosa van ei

als hoofdgerecht voor **2** personen:

1 potje mayonaise met citroen
Spar gesteriliseerde room
worcestershiresaus Lea & Perrins
(cayenne)peper
zout

1 fles ketchup
1 fles whisky

Verder:

1 zak petit Coraya krabvlees
200 gram gepelde garnalen
6 spar eieren large bruin
1 bos peterselie
1 zak Charlotte aardappelen
1 krop sla





HOOFDGERECHT: aardappel –krab & garnaalsalade met mimosa van ei

voor 2 personen

2 Peterselie-aardappelen

Dit heb je nodig:

400 gram charlotte aardappelen
zout
peterselie

Werkwijze :

1 Leg een oude krant op het werkblad.
Schil de aardappelen. Leg ze in een vergiet.
Zet het vergiet op een bord. Spoel ze.

2 Snijd de aardappelen in blokjes.

Gestoomde aardappelen

3 Vul de basis van de voedselstomer tot maximum waterniveau met koud water.

4 Plaats de met aardappelen gevulde stoomkorf op de lekschaal.

5 Strooi zout over de aardappelen
Plaats het deksel op de stoomkorf..

6 Steek de stekker in het stopcontact.
Stel de timer in op 40 minuten.

7 Laat de aardappelen afkoelen.

Giet de aardappelen in een glazen kom.

8 Maal peterselie fijn.

9 Bedek de aardappelen met een laag peterselie. Zet opzij.

3 Mimosa van ei

Dit heb je nodig:

2 spar eieren large bruin
peterselie

Werkwijze::

1 Kook de eieren hard met de Tristar eierkoker.

2 Laat de eieren schrikken : laat er koud water over stromen.

3 Pel de eieren.

4 Plet 2 hard gekookte eieren met een vork of een aardappelstamper in een kleine kom.

5 Maal peterselie fijn.

6 Meng de geplette eieren met gemalen peterselie. Zet opzij.





HOOFDGERECHT: aardappel –krab & garnaalsalade met mimosa van ei voor 2 personen

4 Salade

Dit heb je nodig :

1 krop sla

Werkwijze :

- 1 Vul de kom van de slazwierder met water.
- 2 Plaats de mand in de kom met water.
- 3 Doe de buitenste bladeren weg.
- 4 Draai de krop sla om.
Neem de stronk vast.
Draai de stronk eruit.
- 5 Leg de sla in de mand van de slazwierder.
- 6 Spoel de sla. Neem de mand uit het water.
- 7 Giet het spoelwater weg.
- 8 Zwier droog. Of droog de sla in een propere keukenhanddoek.
- 9 Doe de sla in een kom.

5 Krab- garnaal cocktail

Dit heb je nodig:

80 gram mayonaise met citroen
4 soeplepels Spar gesteriliseerde room
worcestershiresaus Lea & Perrins
(cayenne)peper
zout
4 koffielepels ketchup
2 kofielepels whisky

Verder:

1 zak petit Coraya krabvlees
200 gram gepelde garnalen

Werkwijze :

- 1 Weeg de mayonaise af.
- 2 Klop de room licht stijf.
- 3 Meng de tomatenketchup, peper, zout, whisky, en de room onder de mayonaise.
Breng op smaak met worcestershiresaus
- 4 Meng het krabvlees en de garnalen onder de cocktailsaus in een grote kom.

6 Opdiene: Leg een laag krab met cocktailsaus boven de aardappelen.
Bedek met een laag mimosa van ei.
Geef er knapperige sla bij

