

Asperges met krab en dille



Wit 4 Personen
 Hoofdgerecht Meer dan 30 minuten

Ingredienten

500 gr. aspergepunten
1 dl. mayonaise
boter

2 tl. zout
1 bosje dille

4 sneetjes casinobrood
80 gr. krabvlees

Bereiding

1. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept.
2. Maak onder het garen van de asperges de mayonaise en zet die koel weg.
3. Snijd een deel van het krabvlees in stukjes (hou de meeste stukjes achter voor de garnering).
4. Maak de dille schoon, dep ze droog met een schone theedoek of wat keukenpapier en hak ze fijn.
5. Roer krabvlees en dille door de mayonaise.
6. Bestrijk de sneetjes casinobrood met boter en rooster ze in een koekenpan. Bestrijk de geroosterde sneetjes met het krab-mayonaisemengsel.
7. Haal de gare aspergepunten uit het kooknat, laat ze goed uitlekken en leg ze op een schone theedoek of wat lagen keukenpapier om ze helemaal droog te krijgen.
8. Snijd de aspergepunten in de lengte door en leg ze op de mayonaise.
9. Snijd van de achtergehouden stukken krabvlees schijven en decoreer daar de toast mee.
 1. Voor dit gerecht kan zowel versgekookte krab als krab uit blik of diepgevroren krab gebruikt worden.