**Krabcocktail**

http://www.boodschappen.nl/app/themes/boodschappen/dist/images/people-icon.png6 personen

1 2 3 4 5

Ingrediënten

* 300 gram diepvrieskrab (ontdooid)
* 2 lente-/bosuitjes (in ringetjes)
* 50 gram rucola of
* 50 gram fijne bladsla
* 6 sneeën wit brood (geroosterd)
* **voor de saus**
* 150 milliliter mayonaise
* 1 theelepel honing of
* 1 theelepel gembersiroop
* 2 theelepels citroensap
* 2 eetlepels tomatenketchup
* 2 eetlepels crème fraîche
* 2 theelepels verse dragon of
* 2 theelepels diepvriesdragon
* worcestershiresaus
* tabasco (naar smaak)
* **voor de garnering**
* 1 limoen (in partjes, schoongeboend)
* 3 cherry-kerstomaatjes (gehalveerd)

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Bereiden

1. Controleer het krabvlees op harde doorschijnende stukjes, houd 6 mooie gekleurde stukjes achter voor de garnering en verbrokkel de rest in een kom.
2. Houd wat van het groen van de bosuitjes achter voor garnering en schep de rest door de krab.
3. Klop voor de saus de mayonaise, de honing of gembersiroop, het citroensap, de tomatenketchup, de crème fraîche en de dragon door elkaar. Breng de saus pittig op smaak met een scheutje Worcestershire sauce, wat zout en een paar druppels tabasco. Schep de saus door de krab en zet afgedekt in de koelkast.
4. Laat de krabmayonaise tijdig op kamertemperatuur komen. Verdeel de rucola of andere sla over glazen coupes of grote wijnglazen.
5. Verdeel de krabmayonaise over de sla en garneer met de stukjes achtergehouden krab, het groen van de bosui, een half kerstomaatje en een partje limoen. Serveer met sneetjes geroosterd casinobrood of bruinbrood en boter.

**Javaanse bami met gestoofde kip en zelfgemaakte sambal**  
Voor 6 personen

**Ingrediënten voor de bami:**500 gram spaghetti  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
1 theelepel Trassi  
10 gram gember  
6 eetlepels zoete ketjap  
1 bosje blad selderij  
1 bouillon blokje  
Peper  
Kokosolie

**Ingrediënten voor de kip:**600 gram kippendijen  
1 sereh  
10 gram gember  
2 Salamblaadjes  
1 Spaanse peper  
2 teentjes knoflook  
1 ui  
1 tomaat  
2 theelepels koriander poeder  
2 theelepels komijnpoeder  
2 theelepels 5 kruidenpoeder  
2 piment korrels  
1 bouillonblokje  
6 eetlepels zoete ketjap  
Kokosolie

**Ingrediënten sambal:**3 uien  
2 teentjes knoflook  
2 madame Jeannettes  
1 eetlepel suiker  
2 eetlepels azijn  
1 eetlepel kokosolie  
Zout

**Wat drinken we erbij?  IJsthee met citroen.**Ingrediënten: (voor 1 liter)  
10 gram zwarte thee  
Honing naar smaak  
5 dl gekookt water  
1 citroen  
IJsblokjes

Bereidingswijze:

• Snijd de kippendijen in stukken van ongeveer 3 cm dik. Snipper het uitje en hak de knoflook fijn. Snijd de tomaat in blokjes, de Spaanse peper in plakjes en rasp het stukje gember. Verhit een beetje kokosolie in een pan en fruit hierin het gesnipperde uitje samen met de knoflook. Voeg de tomaat en gember er aan toe en roer dit even mee. Doe de kip erbij en voeg de komijnpoeder, korianderpoeder en de vijfkruidenpoeder er aan toe. Roer dit ongeveer 1 min goed door in de pan.  
• Voeg vervolgens de ketjap toe en net zoveel water zodat de kip net onder ligt. Doe er tot slot het bouillonblokje, de kruidnagels, de Salamblaadjes en de sereh erbij. Breng te kip aan de kook en laat dit 20 minuten stoven totdat het meeste vocht opgenomen is.  
• Kook ondertussen de spaghetti in een ruime pan met water beetgaar.  
• Snipper het uitje fijn en hak de knoflook. Fruit dit aan in een wok met een beetje kokosolie. Rasp de gember en verkruimel de trassi voeg dit doe aan de ui en knoflook en bak dit ongeveer 1 min mee.  
• Giet de spaghetti af, spoel af met koud water en laat uitlekken in een vergiet. Voeg de spaghetti vervolgens samen met de ketjap toe aan de ui en knoflook.  
• Verkruimel het bouillonblokje er door en blijf het goed omscheppen. Voeg er wat peper naar smaak aan toe. Na ongeveer 7  tot 10 min bakken is de bami klaar.  Hak het bosje bladselderij fijn en voeg dit als laatst er aan toe.  
• Maak de sambal: haal de steeltjes van de pepers. Verwijder de schil van de uien en de knoflook. Pureer de pepers, uien en de knoflook fijn in de keukenmachine samen met de suiker, een snufje zout, azijn en vloeibare kokosolie.  
• Maak het drankje: breng het water aan de kook en trek de thee hier ongeveer 10 minuten in samen met wat  honing naar smaak. Knijp het sap van de citroen er in uit en giet het over in een liter kan. Voeg er ijsblokjes aan toe totdat je op een liter uitkomt.  
• Maak het bord op en serveer uit met de drank.

**Rood fruit crumble met vanillesaus**

INGREDIENTEN 6 personen

-Voor de crumble: 225 gr bloem, 115 gr roomboter, 110 gr suiker  
-Voor het fruit, neem je willekeurig vers fruit naar keuze (afhankelijk van het seizoen). Een aantal voorbeeldcombinaties: [appel](http://www.smulweb.nl/wiki/22/Appel) / [peer](http://www.smulweb.nl/wiki/29/Peer) / [mango](http://www.smulweb.nl/wiki/17/Mango)   
aardbei / [frambozen](http://www.smulweb.nl/wiki/34/Frambozen) / bessen  
abrikozen / appel / perziken   
etc.  
Je neemt ongeveer 500 gram.  
-Daarnaast [boter](http://www.smulweb.nl/wiki/86/Boter) voor invetten van de ovenschaal.   
-paar eetlepels donkerbruine basterdsuiker  
-likeur naar keuze (bijv. cointreau)

HULPMIDDELEN

Ovenschaal, evt. mixer of staafmixer met mengkom.

Warm fruit met een heerlijk kruimeldeeglaagje uit de oven. Makkelijk om te maken!

Voorbereiding

Het deeg kun je van te voren maken (daarna wel koel zetten). Het fruit kun je evt. van tevoren snijden, afhankelijk van het soort (appel bijv. niet, wordt bruin).

Bereidingswijze

Was en snijd het fruit in stukjes en doe dit in een ingevette ovenschaal.  
Strooi hierover een paar lepels donkerbruine basterdsuiker en eventueel een flinke scheut likeur (ikzelf vind cointreau bij alle soorten fruit erg lekker), de alcohol vervliegt in de oven.  
  
Doe de ingredienten voor het crumbledeeg in een kom en snijd de boter met twee messen in stukjes. Vervolgens meng je de ingredienten tot het mengsel op fijn broodkruim lijkt (kan overigens ook met de hand, dan wrijf je het tussen de handen en vingers).  
  
Verdeel het crumblemengsel over het fruit, schud de schaal een beetje en zet deze ca. 30-45 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden. De crumble wordt gelijkmatig goudbruin van kleur.

Serveertips

Heerlijk met (slagroom)ijs en verse slagroom!

