

Tartare van krab en maïs met mole en koriander



1 PORTIE = 4 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 rode ui
- 🍋 1 el limoensap
- 🍋 limoenpartjes om te serveren
- 🌰 40 g amandelen
- 🌞 2 el zonnebloemolie + wat extra voor de mole
- 🍫 25 g bittere chocolade (75%), fijngehakt
- 🍇 1 el rozijnen
- 🌶️ ½ tl gerookt paprikapoeder
- 🌽 2 verse maïskolven
- 🌿 1 flinke bos koriander (fijn gesneden)
- 🦀 300 g gaar krabvlees (kant-en-klaar)

MATERIAAL: kommetje, plat bord

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode ui in blokjes en meng met het limoensap en wat zout.
2. Frituur de amandelen goudbruin in de olie.
3. Laat afkoelen, draai in de kleine kom van de keukenmachine met de chocolade, rozijnen, paprikapoeder, wat zout en 4 el water tot een niet helemaal gladde, romige saus.
4. Maak eventueel iets dunner met een mengsel van wat water en zonnebloemolie.
5. Maak de mole een dag van tevoren.
6. Snijd de korrels van de maïskolven af.
7. Rooster ze ± 2-3 minuten in een droge pan tot ze gaan springen.
8. Snijd de koriander fijn.
9. Maak mooie ronde bergjes krabvlees per bord of leg het op 1 grote schaal, maak een kuiltje in het midden, schep daarin een flinke lepel mole.
10. Leg ernaast een bergje maïs, koriander en rode ui.

Eet smakelijk!

BRON: 24kitchen.nl + deliciousmagazine.nl

