

Thaise krabburger met gegrilde asperges en limoenmayo



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

100g Ardo Thaise kruidenmix

500g Ardo Groene asperges

600g parures witte vis

200g krabvlees

5 eiwitten

100g broodkruim

10 pitta broodjes

1 krop gele frisé sla

3dl mayonaise

2g bieslook

1 rode ui

1 limoen

olijfolie

Peper en zout

Bereidingswijze

1. Maak een visfarce door de parures van de witte vis samen met de eiwitten te mengen in de blender. Voeg op het laatste de Thaise kruidenmix en de helft van het broodkruim toe en mix nog even verder. Breng op smaak met peper en zout.
2. Stoom de asperges kort en snij het onderste deel in schijfjes, meng deze samen met de krab onder de visfarce.
3. Werk de mayonaise af met sap en zeste van de limoen en de bieslook.
4. Was de frisé salade.
5. Vorm krabburgers van 100g, wentel deze door de rest van het broodkruim en bak deze op de grill.
6. Marineer de rest van de asperges met wat olijfolie, peper, zout en grill ze ook kort.
7. Grill tenslotte ook de pitta broodjes.
8. Serveer de krab burger op de pittabroodjes, garneer met de asperges, frisé sla, de limoenmayonaise en enkele schijfjes rode ui.

Allergenen

Gluten

Fish

Egg



We preserve nature's gifts