

Witloofblaadjes met krab en Boursin Knoflook en Fijne Kruiden



Ingrediënten 6p

- 2 kleine witloofstronkjes uit volle grond
- 1 blik krab van 160 gam (uitgelekt)
- 1/2 Boursin® kaas Knoflook en Fijne Kruiden

- De zeste van een limoen
- Het sap van een halve limoen
- 2 eetlepels mayonaise
- Snufje Espelette peper of cayennepeper

- **Bereiding**

Stap 1 Haal de witloofblaadjes uit mekaar en hou de meeste exemplaren bij (de rest kan je nog gebruiken in een salade).

Stap 2 Doe de krab in een kom en meng met een vork onder de Boursin kaas, de mayonaise, het limoensap en de zeste.

Stap 3 Garneer de witloofblaadjes met de krabsalade. Werk af met een snufje Espelette peper.