

KRABKOEKJES

met gembermayonaise



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 60 gram paneermeel - 5 takjes peterselie - 300 gram krabvlees - 2 eetlepels mayonaise - 1 eetlepel pittige mosterd - 2 eieren - 1 eetlepel worcestersaus - 2 eetlepels zonnebloemolie - 40 gram boter - zout en versgemalen peper - **GEMBERMAYONAISE:** - 3 eetlepels mayonaise - 1 eetlepel water - 2 cm geraspte gember

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin het metalen mes. Vul de kom met de helft van het paneermeel, de gewassen peterselie, het goed uitgelekte krabvlees, de mayonaise, de mosterd, de eieren en de worcestersaus. Voeg zout en peper naar smaak toe en schakel het FOODPROCESSOR-programma circa 30 seconden in.

2. Zet het mengsel 30 minuten in de koelkast. Draai het vervolgens met natte handen tot balletjes. Rol de balletjes door de rest van het paneermeel en druk ze daarna licht plat om er koekjes van te maken van 3 tot 4 cm doorsnede.

3. Verhit de olie en boter in een koekenpan en bak de krabkoekjes 3 minuten aan beide zijden goudbruin. Serveer ze op keukenpapier met de gembermayonaise en wat gemengde sla.

GEMBERMAYONAISE

1. Meng 3 eetlepels mayonaise met 1 eetlepel water en 2 cm geraspte gember.

