**Cocktail van koningkrab met avocadocrème**

krab
pijnboompitjes
avocado
Griekse yoghurt
peper & zout
cayennepeper
citroen
sjalot
bieslook
eitje

Snijd avocado in fijne blokjes. Vermeng met citroen, gesnipperde sjalot, geroosterde pitjes, peper en zout en een lepeltje yoghurt. Pureer met de handmixer of in een blender.

Meng een geprakt gekookt eitje met krabvlees en gesnipperd bieslook. Kruid met wat peper, zout en cayennepeper.

**In het glas**: een schep avocadocrème met daarop een schep krabmix. Werk af met een paar mooie stukjes uit de krabscharen en bieslook. Je kan zoals hier, nog een krabschaartje en wat citroen toevoegen aan het hapje. Ook wat geroosterde toast is vaak welkom.