**Krabmousse met mandarijntjes**

krab
Griekse yoghurt
mandarijntjes
pompernikkel

Mandarine Napoléon
dille
room
bieslook
peper en zout

Laat het krabvlees uitlekken en bewaar de beste stukken uit de scharen.

Ontdoe de mandarijntjes van vliezen. Snijd ze in partjes en meng met het krabvlees. Kruid met peper en zout en voeg een scheutje Mandarine toe.

Meng de Griekse yoghurt met het sap van een uitgeperst mandarijntje, gesnipperde dille, een scheutje Mandarine Napoléon, peper en zout.

Rooster een sneetje pompernikkel en snijd er lange driehoeken uit.

**In een glas**: een bodempje yoghurt, daarop het krabmengsel. Werk af met gesnipperde bieslook, een bewaarde krabschaar, een driehoekje getoaste pompernikkel en twee sprieten bieslook.