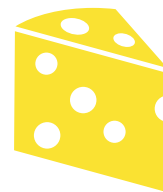


HOORNTJES

met krabsalade



Recept :

1. Verwarm de oven voor op 180 graden;
2. Bevochtig de filodeegvellen en steek er rondjes uit van ongeveer 6 tot 8 cm;
(Dit kan bijvoorbeeld met een glas)
3. Vorm met een kartonnetje een hoorntje en bedek deze met aluminiumfolie;
4. Smelt roomboter in een pannetje en bestrijk er het filodeeg en de hoornvormpjes mee;
5. Zet de hoorntjes (op de vormpjes) rechtop op een bakplaat en zet ze 3 tot 5 minuten onder in de oven;
6. Laat de hoorntjes even afkoelen;
7. Schep er de krabsalade in;
8. Garneer met wat bieslook;
9. Zet de hoorntjes rechtop in een glas voor de presentatie.
(Eventueel gevuld met zwarte rijst of sesamzaad)

Tip :

- Natuurlijk kunt u ook een andere salade naar keuze gebruiken

Benodigdheden :

voor vier personen

- Vier plakjes
FILODEEG
- Een klontje
ROOMBOTER
- Een bakje
KRABSALADE
- Enkele stengels
BIESLOOK

