**Gegratineerde krab**

parmezaan
gruyère
cheddar
paneermeel
citroen
koffieroom
peper & zout

krabvlees
sjalot
peterselie
knoflook
vloeiende bloem
boter
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
witte wijn

Open het blik krab en vang het vocht op. Houd het vlees van de krabscharen apart van de rest van de inhoud.

Sauteer zeer fijngehakte sjalot, knoflook en peterselie in wat boter. Maak een roux en leng aan met warme [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm), vocht uit het blik, witte wijn en een scheutje koffieroom. Breng op smaak met peper, zout en een scheutje citroensap. Meng met Parmesan.

Verdeel het vezelige krabvlees over de schaaltjes, schep er een paar lepels ui-bereiding over, bedek met de bechamel en druk er de scharen in.

Bedek met geraspte gruyère, geraspte Parmezaan en voor de kleurtoets, met wat geraspte cheddar en bedek met paneermeel.

Zet de potjes 25 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C.

Laat eventueel nog even bijkleuren onder de grill.