**Gevulde krab met gebakken avocado’s**

krab uit blik
voorgekookte krabscharen
sjalot

knoflook
boter
room
eieren

witte wijn
onrijpe avocado’s
gemengde sla
platte peterselie
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
bakmiddel
olijfolie
cayennepeper
peper & zout

Stoof gesnipperde sjalotjes aan met geplet knoflook. Laat afkoelen. Maak hardgekookte eieren, laat afkoelen en hak ze in grove stukken. Meng met de afgekoelde sjalot- en knoflookbereiding.

Laat het krabvlees uit blik uitlekken. Scheid het vlees uit de scharen van de rest. Meng dit laatste met de vorige bereiding. Kruid met peper, zout en cayennepeper.

Maak een liaison. Meng 25 cl room met 2 geklutste eidooiers, een scheutje witte wijn en een scheutje [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm).

Vul ovenschaaltjes met de krabbereiding, overgiet met de liaison en leg bovenop het vlees uit de krabscharen.

Zet de krabschaaltjes 20 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C.

Halveer onrijpe avocado’s, verwijder de schil en de pit. Snijd het vruchtvlees in halve centimeter dikke schijfjes en bak ze goudbruin in olijfolie. Kruid met peper en zout.

Kuis de gemengde sla en frituur platte peterselie in een pan, besproeid met een beetje olijfolie.

Breek de schaal en pocheer voorgekookte krabscharen kort in warme [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm).

**Op het bord**: een schaaltje krab uit de oven met daarop wat gefrituurde platte peterselie. Daarnaast een hoopje sla, een schijfje citroen, twee gepocheerde krabbenpoten.

**Variant**: je kan de inhoud van het ovenschaaltje ook in lege krabbenschalen opdienen om er echt ‘gevulde krab’ van te maken.