



Basisrecept Zeekraal



Dit kan iedereen | 4 personen | Minder dan 15 minuten | Bijgerecht

Was de zeekraal in een zeef of vergiet met koud water. Droog de zeekraal in een schone theedoek en verwijder harde steeltjes.

Blancheer de zeekraal 30-60 seconden in ruim kokend water.

Spoel de zeekraal met koud water af en serveer met een beetje citroensap, olijfolie en gemalen zwarte peper.



Ingrediënten

- 600 g zeekraal
- olijfolie
- citroensap
- zwarte peper, gemalen

