Tartinade de surimi



Pour 2 petits bocaux:

- 15 bâtonnets de surimi
- 2-3 cs de mayonnaise (maison c'est mieux!)
- 1 cs de ketchup (épicé c'est mieux!)
- · quelques gouttes de Tabasco
- · quelques brins de persil hachés

Placer le surimi dans le bol d'un robot et hacher finement. Ajouter le reste des ingrédients et mixer de nouveau. Ajuster l'assaisonnement. Réfrigérer quelques heures avant de déguster sur des toasts (grillés ou non).



http://quandnadcuisine.over-blog.com/