

# CAJUN FRIED CRAYFISH



**2 - 4**  
Personen

**40 min**  
Bereiding

In veel landen wordt de rivierkreeft beschouwd als een echte delicatessen. En Nederlandse vissers hebben de netten vol, dus het is hoogste tijd dat wij dat ook zo gaan zien. Hieronder vind jij inspiratie voor het bereiden van dit smakelijke diertje.

## INGREDIENTEN

- 1 kilo hele rivierkreeft
- tabasco
- 2 limoenen
- 100 gram bloem
- 200 gram maïzena
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl zout
- 3 tl cajun kruiden (omke jan beefrub: "cajan" kruiden)

## BEREIDINGSWIJZE

1. Maak de rivierkreeften schoon, gooi niks weg, voor dit recept gebruik je alleen het staartvlees.
2. Doe het vlees in een kom en maak aan met de tabasco, limoen en kruidenmix.
3. Mix in een andere bak de bloem, maïzena, bakpoeder en zout.
4. Giet het vlees af zodat het vocht weg is en strooi hier de bloemmix overheen.
5. Frituur voor ½ minuten op 180 graden en laat uitlekken.
6. Serveer bv met de gefrituurde mosselen als leuke duurzame borrelsnack!

## TIP VAN DE CHEF!

Experimenteer met kruidenmixen, niks is te gek

## OVER DE CHEF

**YEROEN WIJNJA:**

In Amerika is gefrituurde rivierkreeft een delicatessen die ze per kilo's opeten. Beter goed gejat dan slecht bedacht!

# RIVIERKREEFT BOUILLON



-  
Personen

4 uur  
Bereiding

In veel landen wordt de rivierkreeft beschouwd als een echte delicatessen. En Nederlandse vissers hebben de netten vol, dus het is hoogste tijd dat wij dat ook zo gaan zien. Hieronder vind jij inspiratie voor het bereiden van dit smakelijke diertje.

## INGREDIENTEN

rivierkreeft schelpen	olie
1 sjalot	5 gram venkelzaad
2 teen knoflook	2 gram korianderzaad
2 gram peperkorrels	2 blaadjes laurier
100 ml witte wijn	2 liter water

## OVER DE CHEF

YEROEN WIJNJA:

In Amerika is gefrituurde rivierkreeft een delicatessen die ze per kilo's opeten. Beter goed gejat dan slecht bedacht!

## BEREIDINGSWIJZE

1. Zet de schelpen aan in de olie en bak tot ze allemaal geurig zijn.
2. Zet het vuur laag na pak en beet een kwartier en zet de kruiden en ui toe, zet dit kort aan.
3. Blus af met de witte wijn en voeg daarna de water toe.
4. Laat dit 3 uur trekken op laag vuur.
5. Giet af door een fijne zeef en laat afkoelen voor verder gebruik.
6. Verpak het in bakjes voor later als je bouillon nodig hebt of gebruik direct in een gerecht of als basis voor bv een bisque.

## TIP VAN DE CHEF!

Voeg meer toe zoals tomaat, bleekselderij of venkel toe als je het te saai vind. Ikzelf vind het belangrijk het simpel te houden zodat de smaak van de rivierkreeft puur blijft.