

CRAYFISH BOIL



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 courgette	1 paprika	400 ml zonnebloemolie
Ui	Mais	Citroen
Zout	Peper	Paprikapoeder
Balsamico	1 limoen	1 el witte wijnazijn
2 tl-mosterd	2 tl-worcestersaus	1 tl-honing
1 eidooier	Knoflook	

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de courgette en paprika kruid dit en doe er een beetje olie en balsamico overheen. Gril dit in de oven.
2. Zet een pan met water op doe daar de ui en knoflook in. Voeg zout en citroen door breng dit aan de kook. Kook de mais 10 minuten mee.
3. Kook daarna de rivierkreeften mee 2 tot 4 minuten.
4. Maak het af met de groenten en leg dit op een mooie plank of bord.
5. Meng voor de limoenmayonaise het sap van de limoen, azijn, mosterd, worcestersaus, honing, eidooier, een beetje zout en versgemalen peper met een garde. Voeg al roerend met een garde beetje bij beetje de olie toe.