

# RIVIERKREEFT SALADE



2

Personen

20 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

250 g asperges wit  
1 bos waterkers  
2 sjalotten  
peper  
citroen

250 g asperges groen  
300 g rivierkreeftjes  
olie  
zout  
boter

## OVER DE CHEF

**CLAUDIA VAN WIJK**  
Ik ben Claudia van Wijk 24 jaar oud en woon in Roden. Ik volg de opleiding gespecialiseerd kok.

## BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de witte asperges gaar in water met zout, boter en citroen.
2. Blancheer de groene asperges.
3. Snijd de sjalot en fruit dit aan laat het stoven. Voeg de asperges en de rivierkreeft staartjes toe, kruid dit lekker en stoof dit 5 minuten.
4. Werk af met de waterkers en serveer.