



Smullen van rivierkreeftjes salade

NODIG (2 pers):

- 1 Little gem salade, gewassen
- 200 g gekookte en gepelde rivierkreeftjes
- 2 takjes peterselie
- brood of toast

- REMOULADE- COCKTAILSAUS
- 1 el mierikswortel
- 1 el mosterd
- ½ el tomatenketchup
- 3 el mayonaise
- 1 tl zoete paprika poeder
- 1 el worcestersaus
- 1 stengel bleekselderij, fijn gesneden
- 1 lente-uitje, fijngesneden

DOEN:

1. Maak de saus; meng de mierikswortel, mosterd, tomatenketchup, mayonaise, paprikapoeder, worcestersaus, bleekselderij en lente-ui. Breng op smaak met peper en zout.
2. oer rivierkreeftjes door de saus. Rangschik de little gem salade over de bordjes. Verdeel vervolgens de rivierkreeftjes salade en garneer met paprikapoeder en peterselie. Seveer met/op een (stok) brood(je) of toastje .

Smakelijk



lekker
simpel!

WWW.BONAPETIT.NU