



Good Fish is de beheerder van de **VISwijzer**, de app waarmee je kunt checken of de vis die jij koopt duurzaam is. Rivierkreeft scoort **GROEN** op de VISwijzer en is dus een hele goede keuze!

Download de gratis VISwijzer app of kijk op www.goodfish.nl



CRAYFISH BOIL

RECEPT

4
Personen

40 min
Bereiding

Ingrediënten

1 kg gekookte rivierkreeft	300 gram worst (Chorizo of Amerikaanse Andouille)
4 maiskolven in kwarten	4 laurierbladeren
4 kleine uien door de helft	Minimaal 1 el Cajunkruiden
½ kg vastkokende aardappelen	Zout
2 knoflooktenen	
4 citroenen door de helft	

Bereiding

1. Laat een pan met water koken, voeg de ui, knoflook, citroen, zout, cajunkruiden, en laurierbladeren toe. Laat de kruiden oplossen.
2. Voeg de aardappelen toe, deze moeten ongeveer 20 minuten koken.

3. 8 minuten na het toevoegen van de aardappelen de mais toevoegen, deze moeten ongeveer 12 minuten koken.
 4. 7 minuten na het toevoegen van de mais de worst toevoegen, deze moet 5 minuten meekoken.
 5. 2 minuten voor het einde voeg je de rivierkreeft toe. Als de rivierkreeft al gekookt gekocht is hoeft hij alleen warm te worden en niet door te koken.
 6. In heeft het water nu 20 minuten gekookt, als de aardappelen en mais inderdaad gaar zijn, haal van het vuur en laat het geheel nog 10 minuten weken, de rivierkreeft neemt dan de smaak van de bouillon op. (Als het geheel is afgekoeld, verhit dan nog een keer kort)
 7. Giet de pan af en serveer met een (Cajun) mayonaise.
- Meer groenten? Gril een courgette in plakken en/of een paprika in stukken, en serveer tegelijk met de rest.

ENJOY!



Amerikaanse rivierkreeft is een echte delicatessen!

De Nederlandse sloten zitten er vol mee, maar deze invasieve exoot brengt aanzienlijke schade toe aan onze inheemse biodiversiteit. Wil jij als consument daar wat aan doen? Vraag bij jouw supermarkt of visboer naar rivierkreeft die lokaal in Nederland is gevangen en leer hoe je er heerlijke gerechten mee kunt bereiden. Laat je inspireren door deze kaart vol smakelijke rivierkreeftrecepten en draag bij aan een duurzame keuze!

**Rivierkreeft scoort
GROEN op de
VISwijzer**



TOM KHA KAI

RECEPT

4

Personen

40 min

Bereiding

Ingrediënten

4 stengels citroengras	2 tenen knoflook
1 peper	800 ml kippenbouillon
600 ml kokosmelk	90 g paddenstoelen
1 limoen	3 el sushi azijn
3 el vissaus	3 el honing
gember	koriander

Bereiding

1. Fruit de citroengras, peper, knoflook, gember en paddenstoelen in een beetje olie zodat alle smaken vrijkomen. Blus af met de vissaus en sushi azijn. Zet onder met de kippenbouillon en voeg de koriander toe. Kook in tot de gewenste smaak en dikte.
2. Voeg de kokosmelk toe, limoensap en rasp. Breng de soep eventueel verder op smaak met peper en zout.
3. Pel de gekookte rivierkreeft en gebruik deze samen met koriander als garnering.

ENJOY!



Amerikaanse rivierkreeft is een echte delicatessen!

De Nederlandse sloten zitten er vol mee, maar deze invasieve exoot brengt aanzienlijke schade toe aan onze inheemse biodiversiteit. Wil jij als consument daar wat aan doen? Vraag bij jouw supermarkt of visboer naar rivierkreeft die lokaal in Nederland is gevangen en leer hoe je er heerlijke gerechten mee kunt bereiden. Laat je inspireren door deze kaart vol smakelijke rivierkreeftrecepten en draag bij aan een duurzamere keuze!

**Rivierkreeft scoort
GROEN op de
VISwijzer**



RIVIERKREEFT ASPERGES

RECEPT

4

Personen

60 min

Bereiding

Ingrediënten

1 kg asperges	2 kg ongepelde rivierkreeft
15 g dragon fijngehakt	2 takjes rozemarijn
1/2 biologische citroen	Olijfolie
1 kg krieltjes	100 g roomboter
4 takjes dragon	Zout
	Peper

Bereiding

1. Roer een snuf zout en peper, de gehakte dragon en citroenrasp door de zachte boter en laat zeker 1 uur opstijven in koelkast.
2. Verwarm de oven op 200 graden.

3. Was de krieltjes en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel met wat olijfolie, zout en peper en ris de rozemarijn over de aardappelen. Bak goudbruin in de oven (ca. 45 minuten).
4. Pel gekookte rivierkreeften. Leg het vlees aan de kant.
5. Schil de asperges en verwijder de houtige kontjes (ca. 1 tot 2 cm).
6. Kook de asperges tot beetgaar, 1-2 minuten voor het einde voeg de rivierkreeft toe om te verwarmen.
7. Maak een bordje op met krieltjes en asperges. Verdeel wat rivierkreeftjes over de asperges, garneer met een dot dragon-citroenboter en nog wat hele dragon.

ENJOY!



Amerikaanse rivierkreeft is een echte delicatesse!

De Nederlandse sloten zitten er vol mee, maar deze invasieve exoot brengt aanzienlijke schade toe aan onze inheemse biodiversiteit. Wil jij als consument daar wat aan doen? Vraag bij jouw supermarkt of visboer naar rivierkreeft die lokaal in Nederland is gevangen en leer hoe je er heerlijke gerechten mee kunt bereiden. Laat je inspireren door deze kaart vol smakelijke rivierkreeftrecepten en draag bij aan een duurzamere keuze!

**Rivierkreeft scoort
GROEN op de
VISwijzer**



CAJUN FRIED CRAYFISH

RECEPT

2- 4
Personen

40 min
Bereiding

Ingrediënten

1 kilo rivierkreeft
tabasco
2 limoenen
100 gram bloem
200 gram maïzena
2 tl bakpoeder
1 tl zout
3 tl cajun kruiden

Bereiding

1. Pel de gekookte rivierkreeft.
2. Doe het staartvlees in een kom en maak aan met de tabasco, limoen en cajunkruidenmix, laat dit een paar minuten intrekken.
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 30 seconden op 180 graden en laat uitlekken.

Serveertip! Frituur naast de rivierkreeft ook wat mosselen in hetzelfde beslagmengsel als leuke duurzame borrelsnack!

ENJOY!



Amerikaanse rivierkreeft is een echte delicatessen!

De Nederlandse sloten zitten er vol mee, maar deze invasieve exoot brengt aanzienlijke schade toe aan onze inheemse biodiversiteit. Wil jij als consument daar wat aan doen? Vraag bij jouw supermarkt of visboer naar rivierkreeft die lokaal in Nederland is gevangen en leer hoe je er heerlijke gerechten mee kunt bereiden. Laat je inspireren door deze kaart vol smakelijke rivierkreeftrecepten en draag bij aan een duurzamere keuze!

**Rivierkreeft scoort
GROEN op de
VISwijzer**



RIVIERKREEFT SALADE

RECEPT

2

Personen

20 min

Bereiding

Ingrediënten

250 g asperges wit 1 bos waterkers
2 sjalotten
peper
citroen
250 g asperges groen
300 g rivierkreeftjes
olie
zout
boter

Bereiding

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 in een stoofpan. Voeg vervolgens de asperges en de rivierkreeft staartjes toe, kruid dit lekker en stoof dit 5 minuten.
4. Werk af met de waterkers en serveer.

ENJOY!



Amerikaanse rivierkreeft is een echte delicatessen!

De Nederlandse sloten zitten er vol mee, maar deze invasieve exoot brengt aanzienlijke schade toe aan onze inheemse biodiversiteit. Wil jij als consument daar wat aan doen? Vraag bij jouw supermarkt of visboer naar rivierkreeft die lokaal in Nederland is gevangen en leer hoe je er heerlijke gerechten mee kunt bereiden. Laat je inspireren door deze kaart vol smakelijke rivierkreeftrecepten en draag bij aan een duurzamere keuze!

Rivierkreeft scoort
GROEN op de
VISwijzer



RIVIERKREEFTEN RISOTTO

RECEPT

4

Personen

40 min

Bereiding

Ingrediënten

300 g risotto rijst
1 L visbouillon
1 ui
70 gr creme fraiche
1 bakje cherry tomaat

75 g parmezaanse kaas
1 knoflookteen
150 ml witte wijn
boter
300 g rivierkreeftjes

Bereiding

1. Fruit de ui en knoflook met een beetje boter in een pan. Zorg dat de bouillon in een aparte pan warm klaar staat. Voeg de risotto rijst toe tot het glazig begint te worden. Blus af met de wijn en laat de risotto de wijn opnemen. Zodra dit gebeurd is voeg je een scheut bouillon toe. Laat dit ook opnemen en herhaal dit proces ca. 25 minuten tot de bouillon op is en de risottorijst gaar.
2. Breng een pannetje water aan de kook. Maak een kruisje in de tomaat, doe de tomaat in het water voor 10/15 seconden. Stop de tomaten in koud water en verwijder het vel.
3. Zodra de risotto beetgaar is, roer er een klontje boter, Parmezaan en creme fraiche doorheen en voeg de gekookte rivierkreeft toe. Laat warm worden en serveer met de tomaat.

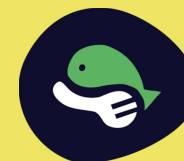
ENJOY!



Amerikaanse rivierkreeft is een echte delicatessen!

De Nederlandse sloten zitten er vol mee, maar deze invasieve exoot brengt aanzienlijke schade toe aan onze inheemse biodiversiteit. Wil jij als consument daar wat aan doen? Vraag bij jouw supermarkt of visboer naar rivierkreeft die lokaal in Nederland is gevangen en leer hoe je er heerlijke gerechten mee kunt bereiden. Laat je inspireren door deze kaart vol smakelijke rivierkreeftrecepten en draag bij aan een duurzamere keuze!

**Rivierkreeft scoort
GROEN op de
VISwijzer**



RIVIERKREEFTEN GYOZA

RECEPT

4

Personen

40 min

Bereiding

Ingrediënten

2 kg rivierkreeft
3 limoenen
1 citroen
25 gr sojasaus
5 gr soja lak
400 gram gyoza deeg
(of maak het zelf)
zonnebloemolie
250 ponzu

Bereiding

1. Snijd de gekookte rivierkreeft tot een fijne tartaar.
2. Voeg de limoenrasp, sap en sojasaus toe en meng goed met elkaar. Maak op smaak met een snufje peper en zout.
3. Leg de rivierkreefttartaar vervolgens in de gyoza en vouw deze dicht.
4. Bak de gyoza in goede scheut zonnebloemolie tot de onderkant goudbruin begint te kleuren.
5. Voeg vervolgens de Ponzu met water, limoen- en citroensap toe en dek de pan af met een deksel. Laat de gyoza's gaarstomen.

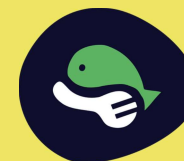
ENJOY!



Amerikaanse rivierkreeft is een echte delicatessen!

De Nederlandse sloten zitten er vol mee, maar deze invasieve exoot brengt aanzienlijke schade toe aan onze inheemse biodiversiteit. Wil jij als consument daar wat aan doen? Vraag bij jouw supermarkt of visboer naar rivierkreeft die lokaal in Nederland is gevangen en leer hoe je er heerlijke gerechten mee kunt bereiden. Laat je inspireren door deze kaart vol smakelijke rivierkreeftrecepten en draag bij aan een duurzamere keuze!

**Rivierkreeft scoort
GROEN op de
VISwijzer**



RIVIERKREEFTEN TORTILLA

RECEPT

4

Personen

30 min

Bereiding

Ingrediënten

400 gr tortilla's
2 kg rivierkreeft
1 wortel
1 prei
1 ui
1 knolselderij
1 blikje tomatenpuree
1 scheut cognac

Bereiding

1. Pel de rivierkreeftstaarten.
2. Snijd alle groenten met de schil tot een grof boeket.
3. Zet de groentes aan in een grote pan en doe daar vervolgens de koppen en schalen van de rivierkreeft bij. Bak goed aan en blus af met een flinke scheut cognac, evt aansteken. Ontzuur meteen de tomatenpuree en top het geheel vervolgens af met water. Kook de bisque in tot er bijna niks meer van over is. Roer de bisque door zelfgemaakte of kant en klare mayonaise
4. Snijd de gepelde staarten tot een grove tartaar en maak aan met zout, peper, bisque en limoensap.
5. Stop de tartaar met de met bisque op smaak gemaakte mayonaise in een tortilla en serveer.

ENJOY!



Amerikaanse rivierkreeft is een echte delicatesse!

De Nederlandse sloten zitten er vol mee, maar deze invasieve exoot brengt aanzienlijke schade toe aan onze inheemse biodiversiteit. Wil jij als consument daar wat aan doen? Vraag bij jouw supermarkt of visboer naar rivierkreeft die lokaal in Nederland is gevangen en leer hoe je er heerlijke gerechten mee kunt bereiden. Laat je inspireren door deze kaart vol smakelijke rivierkreeftrecepten en draag bij aan een duurzamere keuze!

**Rivierkreeft scoort
GROEN op de
VISwijzer**

