

De **Amerikaanse Rivierkreeft** komt op steeds meer plaatsen in Nederland voor en zijn in veel gebieden zelfs een ware plaag. **De rivierkreeften zorgen voor problemen** voor de lokale waterschappen en natuurbeheerders, ze eten amfibie- en viseieren en vernielen waterplanten met hun scharen. Hierdoor vertroebelt het water. Daarnaast graven de kreeften veel, wat tot zachte oevers leidt. Dit is nu vooral gevaarlijk voor koeien, die makkelijk hun poten kunnen breken wanneer ze water willen drinken uit de sloot.

Maar goed nieuws! **Er zijn vissers die de rivierkreeften willen wegvangen.** Met fuiken en kreeftenkorven vangen ze de rivierkreeft. Op dit moment vinden beroepsvissers vooral hun afzet via de **horeca, een aantal groothandels en de visafslag**, maar de supermarkten blijven hopeloos achter. Wel verkopen veel retailers Amerikaanse rivierkreeft die in China gekweekt wordt, terwijl de Chinese rivierkreeft niet echt duurzaam is. Kies dus voor Amerikaanse Rivierkreeft, gevangen in Nederland, door er specifiek naar te vragen bij uw huidige leverancier, of neem contact op met één van de binnenvissers bij u in de buurt te vinden op de kaart van Good Fish (goodfish.nl/rivierkreeft-eten).

“Als je zeker wilt weten waar je voedsel vandaan komt, kies dan voor een lokaal product zoals Amerikaanse Rivierkreeft!”

**RODE
AMERIKAANSE
RIVIERKREEFT**



Good Fish
www.goodfish.nl
T: +31 318 76 92 87
E: info@goodfish.nl



Amerikaanse Rivierkreeft

Een **lekker, bijzonder** en **lokaal** product om op de kaart te zetten in jouw restaurant!



**INSPIRATIE
BROCHURE**

RECEPT

GEPOCHEERDE RIVIERKREEFT MET AARDBEIENJAM OP CIABATTA

VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Vorm
Rivierkreeft	1 KG	Staartstuk
Earl Grey thee	2 Zakjes	
Jeneverbes	5 stuks	Geheel
Korianderzaad	1 theelepel	Geheel
Kaneelstokje	1/4	Geheel
Aardbeien	300 gr	Grove stukken
Rietsuiker	1 eetlepel	
Zout	Snufje	
Ciabatta	1 brood	Geroosterd
Olijfolie	3 eetlepels	
Honing	3 eetlepels	
Brie	1 KG	
Peer	1	Dun gesneden
Pure chocola	1 blokje	Geraspt
Munt	10-12 blaadjes	Fijn gesneden
Limoen	1	Rasp

Bereid de Rivierkreeft voor, door snel en stevig een mes in zijn achterhoofd te steken. Doe de ongepelde rivierkreeft, earl grey theezakjes, jeneverbessen, korianderzaad en kaneelstokje in een middelgrote pan. Voeg hier water aan toe en dek de pan met rivierkreeft af. Breng dit aan de kook. Zet vervolgens het vuur laag tot medium-laag en laat 5 minuten sudderen. Haal de rivierkreeft vervolgens uit de pan en zet opzij om af te laten koelen.

Doe de aardbeien, rietsuiker, snufje zout en voldoende water in een kleine pan en dek dit af. Laat dit 10 minuten sudderen, tot de aardbeien heel zacht zijn en het mengsel dik wordt. Doe de gekookte aardbeien in een keukenmachine en pureer tot een gladde massa. Zet dit vervolgens opzij.

“Rivierkreeft is de verborgen parel van Nederland! Ik ben dol op het koken van rivierkreeft, omdat ze heerlijk zijn EN een van de beste keuzes voor duurzame vis. Rivierkreeft is heel zacht en zeer smakelijk, net als een kreeft, wat zorgt voor een hoogstaand gerecht dat absoluut indruk zal maken!”

CHEF
DANIELLE
LEONI

Zodra de rivierkreeft is afgekoeld, kun je de rivierkreeft pellen zodat je het staartstuk overhoudt. Draai de staart rond en breek deze open om het vlees te verwijderen. Zet het staartvlees vervolgens apart.

Snijdt de ciabatta in de lengte doormidden. Rooster de ciabatta en druppel vervolgens olijfolie en honing over de ciabatta. Snijd de ciabatta in enkele porties.

Beleg de ciabatta met het staartvlees van de rivierkreeft. Voeg vervolgens aardbeienjam en stukjes brie toe rondom het staartvlees. Top dit af met munt, limoenschil, pure chocolade en schijfjes peer.

ENJOY!

