



**Rivierkreeft uit Europa
scoort GROEN op de
VISwijzer**



Europese Unie, Europees Fonds voor
Maritieme Zaken en Visserij

TOM KHA KAI



40 minuten bereiding



4 personen

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.



Volg jij

Good Fish al?





**Rivierkreeft uit Europa
scoort GROEN op de
VISwijzer**



Europese Unie, Europees Fonds voor
Maritieme Zaken en Visserij

RIVIERKREEFT ASPERGES



60 minuten bereiding



4 personen

Ingrediënten

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

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. Verwarm de oven op 200 graden.
2. 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).
3. Pel gekookte rivierkreeften. Leg het vlees aan de kant. Schil de asperges en verwijder de houtige kontjes (ca. 1 - 2 cm).
4. Kook de asperges tot beetgaar, voeg tot 1-2 minuten voor het einde de rivierkreeft toe om te verwarmen.
5. Verdeel wat rivierkreeftjes over de asperges, garneer met een dot dragon-citroenboter en nog wat hele dragon.



Volg jij

Good Fish al?





**Rivierkreeft uit Europa
scoort GROEN op de
VISwijzer**



Europese Unie, Europees Fonds voor
Maritieme Zaken en Visserij

RIVIERKREEFT GYOZA



40 minuten bereiding



4 personen

Ingrediënten

2 kg rivierkreeft	400 gr gyoza deeg
3 limoenen	Zonnebloemolie
1 citroen	250 gr ponzu
25 gr sojasaus	
5 gr sajo lak	

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.



Volg jij

Good Fish al?





**Rivierkreeft uit Europa
scoort GROEN op de
VISwijzer**



Europese Unie, Europees Fonds voor
Maritieme Zaken en Visserij

RIVIERKREEFT TORTILLA



30 minuten bereiding



4 personen

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Pel de rivierkreeftstaarten en snijd alle groente met schil tot grof boeket.
2. 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.
3. Snijd de gepelde staarten tot een grove tartaar en maak aan met zout, peper, bisque en limoensap.
4. Stop de tartaar met de met bisque op smaak gemaakte mayonaise in een tortilla en serveer.



Volg jij

Good Fish al?

