

Rivierkreeftjes- cocktail



Recepten

Recept op basis van 4 personen!

- 1 limoen
- 2 1/2 el mayonaise
- 1 el yoghurt
- 1 tl wasabi
- 200 gr rivierkreeftjes
- 1/2 komkommer
- 1 avocado
- 40 gr waterkers
- 1 el zwart sesamzaad

Boen de limoen schoon, rasp de groene schil van de limoen en pers de vrucht uit. Doe de mayonaise, yoghurt, wasabi en 1 el limoensap in een kommetje en meng tot een egale dressing. Breng op smaak met peper en zout. Meng de rivierkreeftjes met het limoenrasp. Schaaf de komkommer in plakjes. Schil de avocado en schaaft met een dunschiller linten van het vruchtvlees. Besprenkel met 1 el limoensap. Snijd de waterkers grof, meng met de komkommer en $\frac{3}{4}$ van de rivierkreeftjes. Verdeel over de whiskyglazen. Verdeel de avocadolinten erover, besprenkel met de dressing en garneer met de rest van de rivierkreeftjes. Bestrooi met het sesamzaad.

Variatietip:

Houd je van pittig? Voeg 1/5 rode peper in ringetjes toe aan de dressing.