

## Chique Rivierkreeftjes-sandwich / Posh Crayfish Sandwich



### **Boodschappen**

100 gram rivierkreeftjes  
½ limoen, alleen sap  
1 eetlepel platte peterselie, fijngenhakt  
1 lente-uitje, in ringetjes gesneden  
een handvol sla  
een paar cherry tomaatjes  
2 sneetjes brood, geroosterd

### **voor de saus**

½ eetlepel mayonaise  
½ eetlepel yoghurt  
een scheutje sojasaus  
zeezout en versgemalen zwarte peper  
½ theelepel Thaise chilisaus, optioneel

### **voor de zoetzure komkommer (optioneel)**

1 eetlepel suiker ½ komkommer, in de lengte gesneden  
1 eetlepel rijstazijn zeezout

### **Zo maak je een Posh rivierkreeftjes-sandwich**

Meng het limoensap met de rivierkreeftjes en laat ze minimaal 10 - 30 minuten marinieren.

### **Zo maak je de zoetzure komkommer**

Meng de suiker en de azijn met 1 eetlepel water en zet het even opzij.  
Snij de komkommer in de lengte door de helft, schep het midden eruit en gooi het weg.  
Bestrooi de komkommer met zout en zet 10 minuten apart.  
Spoel het zout van de komkommer en de droog met keukenpapier.  
Snij de komkommer in schijfjes en meng ze met de zoetzure dressing.

### **Zo maak je de saus**

Meng de ingrediënten in een kleine kom en roer de rivierkreeftjes erdoor  
Breng eventueel op smaak met zeezout en gemalen zwarte peper.  
Meng de peterselie, lente-ui, tomaat en sla door elkaar en leg het op het brood.  
Bedek het met de helft van de rivierkreeftjes en een kwart van de zoetzure komkommer.  
**Geef de overgebleven komkommer er apart bij.**

## Chique Rivierkreeftjes-sandwich / Posh Crayfish Sandwich



### Shopping list

100g crayfish  
½ lime, juice only  
1 tablespoon flat parsley, finely chopped  
1 lente-uitje, sliced into rings  
a handful lettuce  
some cherry tomatoes  
2 slices bread, toasted

### For the sauce

½ tablespoon mayonnaise  
½ tablespoon plain yogurt  
a splash of soy sauce  
sea salt and freshly ground black pepper  
½ teaspoon Thai chili sauce, optional

### For the sweet-sour cucumber (optional)

1 tablespoon sugar  
1 tablespoon rice vinegar  
½ cucumber, cut length ways  
sea salt

### How to make a Posh Crayfish Sandwich

Mix the lime juice with the crayfish and leave to marinate for at least 10 - 30 minutes.

### How to make the sweet-sour cucumber

Mix together the sugar and vinegar with 1 tablespoon of water and set aside.  
Cut the cucumber in half length ways, scoop out the center and discard.  
Sprinkle the cucumber with salt and set aside for 10 minutes.  
Rinse the salt off the cucumber and pat it dry with a kitchen towel.  
Slice the cucumber and mix the slices with the sweet-sour dressing.

### How to make the sauce

To make the sauce, mix the sauce ingredients together in a small bowl.  
Stir in the crayfish and season with sea salt and ground black pepper, if necessary.  
Mix together the parsley, spring onion, tomato and lettuce and place on top of the bread.  
Top it with half the crayfish and a quarter of the sweet-sour cucumber.

**Serve the remaining cucumber on the side.**