Rivierkreeft schuitjes; een licht koolhydraatarm hapje

Rivierkreeft schuitjes. Een lekker licht koolhydraatarm voorgerechtje voor een gezellig etentje. Ik heb dit gecombineerde de sweet chili saus van Callowfit. Callowfitsauzen zijn vrij van vet en zonder toegevoegde suikers.

Hou je niet van rivierkreeftjes, dan kun je dit natuurlijk ook maken met kleine garnaaltjes of stukjes surimi gecombineerd met wat mayonaise of een andere saus.

Voor 2 personen

Bereidingstijd: 5 minuten

Ingrediënten

- 6 blaadjes sla (bijvoorbeeld kropsla of ijsbergsla)
- 100 gram rivierkreeftjes
- Paar plukjes rucola
- 1 stengel bleekselderij
- 4 eetlepels Callowfit sweet chili saus

Bereiding rivierkreeft schuitjes

1. Was de blaadjes sla en schud ze droog.
2. Snij de stengel bleekselderij heel fijn.
3. Leg op ieder bordje 3 blaadjes sla, leg hier bovenop een paar blaadjes rucola, wat stukjes bleekselderij en

verdeel de rivierkreeftjes bovenop.
4. Maak het af met de sweet chili saus.

Serveer dit gerechtje als een als een voorgerechtje of hapje.

en ben je, net zoals ik, dol op rivierkreeftjes, dan is deze salade ook zeker een aanrader.