

PARKHEUVEL

Kreeft met amandelkrokant, zoetzure groente,
kervelsalade en notenvinaigrette

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Haal de kreeft en de zoetzure groente uit de verpakking en laat uitlekken op een keukenpapier.

BORD OPMAKEN

1. Leg per persoon 6 reepjes zoetzure groente op het bord zoals op de video.
2. Verdeel dan de kreeft op het bord zoals op de foto.
3. Leg bovenop de kreeft de sla, de kervel en de amandelkrokant.
4. Maak af met de notenvinaigrette.

PARKHEUVEL



Sla en kervel



Amandelkrokant



Kreeft



Notenvinaigrette



Zoetzure wortel