

Salade
met
limoen
dressing

Kreeftsalade met limoendressing

- 250 g jonge nieuwe aardappelen, geschrapt
- 2 el mayonaise
- 2 el Griekse yoghurt
- fijngeraspte schil van ½ limoen
- peper en zout
- 2 kleine sjalotjes, in dunne schijfjes gesneden
- 85 g peultjes, gescheurd
- 85 g blauwe druiven, zonder pitjes
- 85 g witte druiven, zonder pitjes
- 30 g waterkers
- 55 g rucola
-
- 1 gekookte kreeft, circa 500 g

1.
Doe de aardappelen in een steelpan en bedek ze met kokend water. Laat circa 15 minuten koken, of tot ze net gaar zijn. Laat de aardappelen uitlekken en afkoelen en halveer ze dan.
2.
Terwijl de aardappelen afkoelen, mengt u de mayonaise, de yoghurt en de limoenschil en brengt u het mengsel op smaak met peper en zout. Zet daarna opzij.
3.
Draai de scharen van de kreeft los en leg ze opzij. Snijd het lijf overlans door met een scherp mes, van de staart tot de kop. Haal het vlees uit het lijf, de staart en de scharen. Snijd het vlees in kleine stukken. (U kunt eventueel ook het vlees uit de poten halen met behulp van een pincet, maar het is veel werk om de kleine hoeveelheid vlees eruit te krijgen.)
4.
Meng de aardappelen met de sjalotjes, de peultjes, de druiven, de waterkers en de limoendressing. Schik de rucola op grote borden en voeg de waterkers en de aardappelsalade toe. Bestrooi met de stukjes kreeft en serveer.

