

## Zomerse salade met rivierkreeftjes en kip

Ingrediënten voor 4 personen:

350 gram rivierkreeftjes  
1 theelepel komijn  
2 theelepels vissaus  
4 eetlepels limoensap  
4 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel sesamolie  
15 muntbladjes, fijngesneden  
1 theelepel suiker  
2 gekookte kipfilets, in stukjes gescheurd  
1 wortel, geraspt  
100 gram tuinbonen  
1 komkommer, geschild, zaadlijsten verwijderd en in blokjes gesneden  
2 lente-uitjes, fijngesneden  
1 krop Romeinse sla of veldsla  
1-2 eetlepels sesamzaad of gehakte amandelen, geroosterd

Bereiding:



Doe de rivierkreeftjes in een grote kom. Meng in een kleine kom de komijn, vissaus, limoensap, olijfolie, sesamolie munt en suiker. Roer tot de suiker is opgelost en giet het mengsel dan over de garnalen. Laat even marineren. Voeg kip, wortel, tuinbonen, komkommer, lente-ui en Romeinse sla toe. Schep om en serveer in individuele porties of op een grote schaal. Bestrooi met het sesamzaad.

**Wijnadvies: 'Duca del Frassino' Soave Classico**