**Rivierkreeftjessalade**

rivierkreeftjes

prei

lente-uitjes

eieren

currypoeder

peper en zout

mayonaise

peterselie

boter

Snijd een paar centimeter prei en een lente-uitje in ringetjes. Stoof ze gaar in een klontje boter. Laat afkoelen.

Cutter een 50 gram rivierkreeftjes. Kruid met een eetlepel currypoeder, peper en zout. Kook een ei hard en verbrokkel het.

Meng alle bereidingen met een paar eetlepels mayonaise. Werk af met wat gehakte peterselie.