

Ingrediënten (voor 2 personen)



- 1/8 liter olijfolie
- 5 eetlepels citroensap
- 1 kleine ui
- zout en peper
- suiker
- 1 bosje peterselie
- 1 a 2 hardgekookte eieren
- 200 gram ananas in stukjes
- 125 gram rivierkreeft stukjes
- 1 pakje diepvries doperwtjes
- 150 gram gekookte rijst
- wat kerriepoeder

Bereiden

Maak van de olijfolie, het citroensap de stukjes ui, het zout en peper en de suiker een slasaus en roer daar de fijngehakte peterselie en fijngemaakte eieren doorheen. Doe hierin de ananas, de stukjes rivierkreeft en de diepvries erwten. Deze erwten heeft u natuurlijk wel eerst gaar laten worden en weer laten afkoelen. Vervolgens kan de gekookte rijst worden toegevoegd. Roer nu alles nog eens voorzichtig door elkaar. Desgewenst kruiden met kerriepoeder. Ongeveer een half uur laten intrekken en nogmaals op smaak brengen. Koud serveren.