

WAT ETEN WE VANDAAG?



De chefs van 24Kitchen geven antwoord op een van de meestgestelde vragen in Nederland: wat eten we vandaag? Elke dag brengen ze een lekker én eenvoudig gerecht.

Vandaag chefs Job & Perry

**Ingrediënten**  
voor 4 personen  
Bereiding: 45 minuten

- 2 kreeften van ca. 750 g
- 1 stengel bleekselderij
- 10 stengels bieslook
- 5 stengels dille
- 1 tl venkelzaad
- peper en zout
- 4 el mayonaise
- 50 g boter
- 4 brioche-broodjes

- Voor de salade:**
- 1 sjalot
  - 1 el mayonaise
  - 2 el olijfolie
  - sap van halve citroen
  - peper en zout
  - 1 krop sla

Extra nodig: ijswater

Lobster-rolls



**WAT ETEN WE VANDAAG?** Kijk voor een video bij dit recept en meer inspiratie op onze website in de sectie **Koken & Eten**

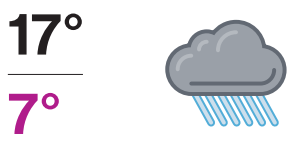
**Bereidingswijze**

- Breng een grote pan met ruim gezouten water aan de kook (het liefst een pan waar beide kreeften in passen). Doe de kreeften in het water en kook circa 3 minuten, laat afkoelen in ijswater.
- Snijd de kreeften als ze helemaal zijn afgekoeld met een stevig mes in de lengte doormidden, pluk het vlees, snijd in hapklare stukken en doe in een kom. Pluk ook het vlees uit de poten. Zet in de koeling.
- Voor de salade: pel de sjalot en snijd deze fijn. Meng met 2 el mayonaise, de olijfolie, het sap van een halve citroen en breng op

- smaak met zout en peper. Was en droog de sla, scheur in grove stukken en meng met de dressing.
- Snijd de bleekselderij in heel dunne blokjes (brunoise), snijd de bieslook en dille fijn. Maal het venkelzaad fijn in een vijzel. Roer alles door de overige mayonaise.
- Verwarm een koekenpan op hoog vuur. Snijd de brioches over de lengte open, besmeer ze royaal met boter en rooster knapperig in de pan.
- Meng het kreeftenvlees door de mayonaise.
- Verdeel het kreeftmengsel over het brood en serveer de salade ernaast.

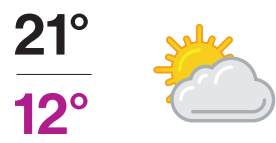
WEER in de regio

Vandaag



Neerslagkans 50%

Morgen



Neerslagkans 20%

Vrijdag



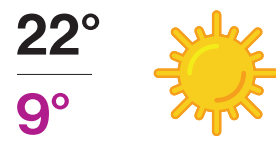
Neerslagkans 30%

Zaterdag



Neerslagkans 10%

Zondag



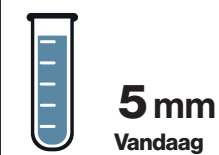
Neerslagkans 10%

Weeradvies

VANDAAG	MORGEN	VRIJDAG	ZATERDAG
7	9	9	9
8	10	10	10
10	10	10	10
10	9	9	8

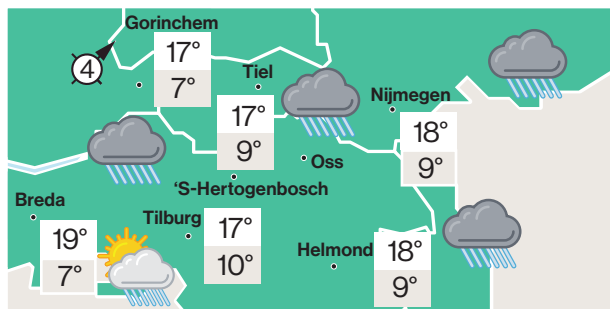
■ GUNSTIG ■ NIET ZO GUNSTIG ■ ONGUNSTIG

Neerslag Zon/maan

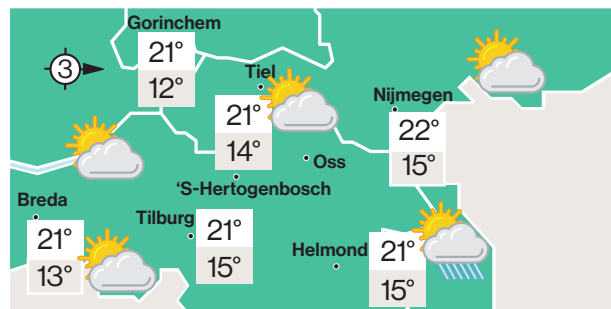


Zon: ▲ 07:05 ▼ 20:05  
Maan: ▲ 19:33 ▼ 03:44  
Volgende maanfase:  
Volle maan - 14 september

Vandaag

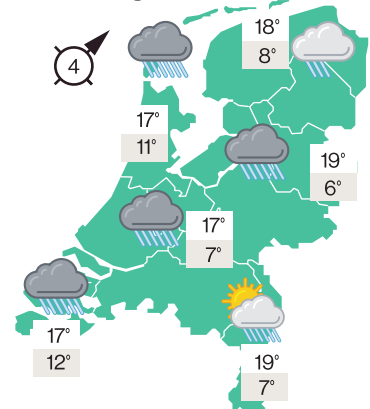


Morgen

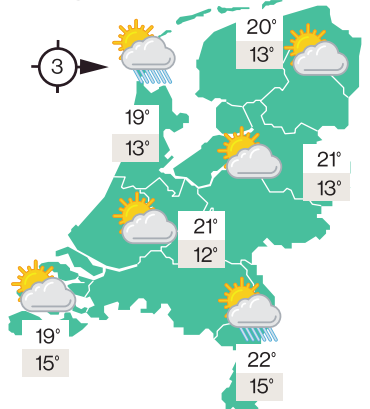


WEERSVERWACHTING NEDERLAND

Vandaag



Morgen

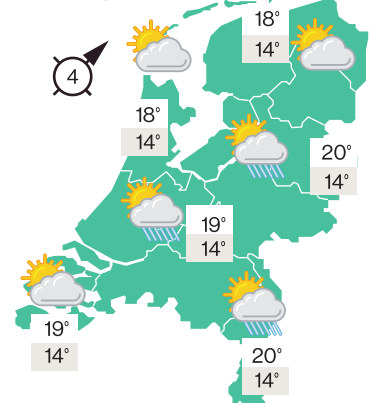


Enige tijd regen

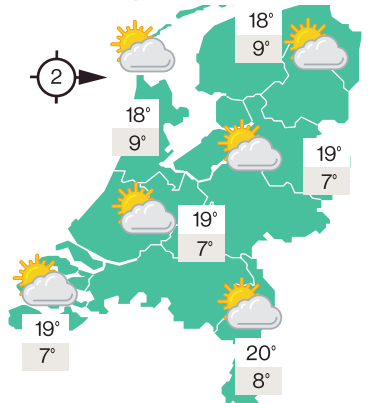


De dag begint vooral in het binnenland nog met zonnige perioden. Vanuit het westen wordt de bewolking dikker en gaat het regenen. De regen trekt langzaam het land in en in het zuidoosten blijft het tot in de middag droog. Het wordt 17 tot 19 graden. De zuidwestenwind neemt flink toe vanochtend en wordt matig tot krachtig. Aan zee en rond het IJsselmeer is de wind soms hard, 7 Bft. Morgen kan er in de ochtend nog een laatste bui vallen in het zuidoosten. Elders schijnt de zon en ontstaan er stapelwolken. In de middag blijft het vrijwel overal droog en wordt het met 19 tot 22 graden duidelijk wat warmer dan vandaag. De westelijke wind is ook een stuk rustiger en matig.

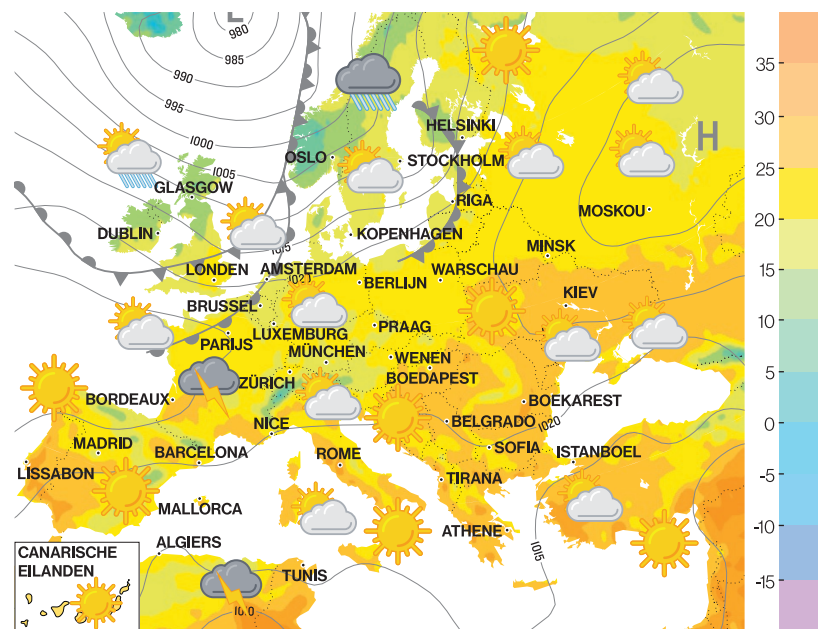
Vrijdag



Zaterdag



WEER IN EUROPA



**Emma**

Verschuil je onder de lakens.

NU 30% KORTING met de code WEER30

emma-matras.nl