

## **Parmezaankoekjes met tomaat en rivierkreeft**

**Hans**

### **Bereiding en presentatie**

Verwarm de oven op 180°.

Meng geraspte parmezaan met bloem en boter en bak.

Steek kleine vormpjes uit.

Meng zure room met bieslook en citroensap.

Leg op de koekjes en vervolgens een schijfje kerstomaat.

Leg hierop een rivierkreeft en werk af met rucola en olijfolie.