



Garnaalcocktail in glaasjes

Frisse grijze of roze garnalen op een bedje van fijngesneden ijsbergsla met een lichte cocktailsaus, geserveerd in kleine glaasjes. Een verfijnd en eiwitrijk hapje dat perfect is als aperitief of licht voorgerecht.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Aperitief & hapjes

Ingrediënten

300 g grijze of roze garnalen

4 el mayonaise

1 el tomatenketchup

1 tl citroensap

enkele druppels tabasco

zout en peper

0,5 ijsbergsla, fijngesneden

1 rijpe tomaat, in kleine blokjes

partjes citroen, ter garnering

Bereidingswijze

1. Meng de mayonaise met de tomatenketchup, het citroensap en enkele druppels tabasco tot een gladde cocktailsaus. Kruid bij met zout en peper naar smaak.
2. Verdeel de fijngesneden ijsbergsla gelijkmatig over vier kleine glaasjes.
3. Schep de garnalen over de sla.
4. Lepel een royale eetlepel cocktailsaus over de garnalen.
5. Werk af met een paar blokjes tomaat en een partje citroen op de rand van het glaasje.
6. Zet de glaasjes koud tot vlak voor het serveren.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse grijze Noordzeegarnalen voor de meest uitgesproken smaak. Laat de glaasjes minstens 15 minuten koelen in de koelkast voor het serveren, zodat het gerecht lekker fris op tafel komt.

Lekker met

Vers witbrood of toast

Dranktip

Een droge, frisse witte wijn zoals een Muscadet of een Pinot Grigio past uitstekend bij de lichte cocktailsaus en de zilte garnalen.