



## Cocktailsaus

*Een luchtige roze saus van mayonaise, ketchup en een vleugje cognac. Onmisbaar bij een klassieke garnaalcocktail of gepelde scampi.*

VOORBEREIDING

**10'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Saus**

### Ingrediënten

150 gr mayonaise  
3 el tomatenketchup  
1 el cognac of whisky  
1 kl worcestersaus  
cayennepeper naar smaak  
1 kl citroensap  
zout  
versgemalen peper

## Bereidingswijze

---

1. Doe de mayonaise in een kom.
2. Roer de tomatenketchup erdoor tot je een egale, roze saus krijgt.
3. Voeg de cognac en worcestersaus toe voor diepgang.
4. Kruid met een snuifje cayennepeper, citroensap, zout en peper.
5. Proef en pas de balans tussen zoet, zuur en pikant aan naar smaak.
6. Laat de saus koel rusten tot gebruik zodat de smaken samensmelten.

### Tip

Een klein scheutje cognac maakt het verschil, maar overdrijf niet zodat de saus in balans blijft.

### Lekker met

Garnaalcocktail, scampi, avocado of gerookte zalm

### Dranktip

Een glas droge cava of champagne

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)