



Garnaalcocktail in glaasjes

Frisse garnalen op een bedje van sla met een lichte cocktailsaus, geserveerd in kleine glaasjes. Verfijnd en eiwitrijk.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 300 g grijze of roze garnalen
- 4 el mayonaise
- 1 el ketchup
- 1 tl citroensap
- enkele druppels tabasco
- 0.5 ijsbergsla, fijngesneden
- 1 tomaat, in blokjes
- zout en peper
- partjes citroen om te garneren

Bereidingswijze

1. Meng de mayonaise met ketchup, citroensap en tabasco tot een gladde cocktailsaus.
 2. Kruid de saus met zout en peper.
 3. Verdeel de fijngesneden sla over vier kleine glaasjes.
 4. Schep de garnalen erbovenop en lepel wat cocktailsaus over.
 5. Werk af met een paar blokjes tomaat.
 6. Garneer met een partje citroen en zet koud tot serveren.
-

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