



## Toast Skagen

*Zweeds feestvoorgerecht van kleine noordzeegarnalen in een romige dille-mayonaise, opgediend op een krokant gebakken sneetje brood. Zeer geliefd tijdens de kerstdis.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>5'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 300 g gepelde grijze garnalen
- 3 el mayonaise
- 2 el zure room
- 1 el fijngesneden dille
- 1 el fijngesneden bieslook
- 1 tl mierikswortel
- 1 tl citroensap
- Peper

4 sneetjes wit brood  
2 el boter  
Rode viseitjes (optioneel)  
1 citroen in partjes

## Bereidingswijze

---

1. Meng in een kom de mayonaise, zure room, dille, bieslook, mierikswortel en citroensap tot een gladde saus. Kruid met peper.
2. Spatel de garnalen er voorzichtig door zodat ze heel blijven. Zet even koel weg.
3. Steek uit elk sneetje brood een mooie ronde of vierkant en bak ze in de boter goudbruin en krokant op middelhoog vuur, ongeveer 2 minuten per kant.
4. Leg de toastjes op borden en schep er een royale hoop garnalensla op.
5. Werk af met een lepeltje viseitjes, wat dille en een partje citroen. Meteen serveren.

---

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