



Voorgerechten

Garnalencocktail met Jonagold

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram gepelde garnalen
2 Jonagold appels
1/2 komkommer
1 rode ui
1 avocado
4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels ketchup
1 eetlepel whisky
1 citroensap
2 hardgekookte eieren
6 kropsla blaadjes
peper
zout
peterselie

Bereidingswijze

Snijd de komkommer en avocado in blokjes. Pel en snijd de rode ui in ringen. Snijd de appels in julienne en besprenkel met citroensap.

Meng de garnalen, komkommer, rode ui en avocado in een kom. Breng op smaak met peper en zout.

Meng de mayonaise, ketchup, whisky in een aparte kom. Roer tot alles goed gemengd is en kruid met peper en zout.

Pel de eitjes en snijd in kwartjes.

Schep in elk glaasje 1 el cocktailsaus. Verdeel er de sla over, schep het garnalenmengsel er bovenop en werk af met wat ei en appel. Garneer met verse peterselie.

