

## Ingrediënten

Whisky, 75 gram Hollandse garnalen,, 1 ei,peper, augurk,tomaat, mayonaise, tomatenketchup, sla

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Whisky met garnalen

Minder geschikt voor jonge kinderen

### Hulpmiddelen

Schaal cocktail glazen

### Vorbereiding

Kook het ei hard. augurk, tomaat in plakjes snijden. Garnalen schoonspoelen, uitlekken. Sla schoonspoelen en uit laten lekken.

### Bereidingswijze

Hoeveelheid garnalen hangt af van het aantal personen. Dit is een basis recept voor 1 garnalen cocktail. Doe in een schaal flink wat Whisky en en wat peper naar smaak, laat de garnalen er lekker lang in zwemmen. Liefst een paar uur. Zeef de garnalen. Bewaar de whisky voor de whikysaus. VERHOUDING van de whiskysaus: 2 eetlepel mayonaise en 4 eetlepels tomatenketchup. Roer de mayonaise en tomatenketchup door de whisky. Doe in een cocktail glas wat sla blaadjes, dan de garnalen op de sla blaadjes. Over de garnalen de whisky saus. Garneer de garnalen cocktail met tomaat, ei e.d.

### Serveertips

Geef er stokbrood of toast bij met roomboter.