

Ingrediënten voor 4 personen

-1 blikje kreeft (140 g) -2
eetlepels citroensap -100 g
diepvries doperwtjes -1 krop sla
VERDER: -4 eetlepels slagroom
-4 eetlepels mayonaise -2 th
lepels cognac -3 th lepels
tomatenketchup -1 th lepel
gemalen mierikwortel (uit potje)
-zout, witte peper, paprikapoeder
-3 druppels tabasco -peterselie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kreeftcocktail

Een befaamd en eenvoudig voorgerecht

Vorbereiding

-het kreeftenvlees uitpluizen en kraakbeen verwijderen, en het vlees klein snijden -in een kom bedruppelen met citroensap -verscheur de slabladeren in kleine stukjes

Bereidingswijze

-klop de slagroom licht op en meng met de mayonaise, cognac, ketchup en mierikwortel -met iets zout, wat meer peper, paprikapoeder, tabasco op smaak brengen -meng de fijngehakte peterselie en de erwtjes (die hooguit nauwelijks gaar moeten zijn), door de saus

Serveertips

In 4 glazen de sla verdelen als bedje voor de kreeft en daarover de saus gieten **geef er toast bij met boter