

Ingrediënten voor 4 personen

8 mooie, knapperige verse  
blaadjes kropsla 150 ml yoghurt 4  
el zure room 2-3 el citroensap  
zout Peper uit de molen 1 bosje  
dille of bieslook 300 gr kleine,  
schoongemaakte garnalen

**Tijd:** 10-20 min.  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## GarnalenCocktail

KERST

### Vorbereiding

01: De slablaadjes wassen en goed droogschudden. Steeds twee ervan in wijde glazen of kommetjes doen.

### Bereidingswijze

02: De yoghurt met de zure room en het citroensap mengen, licht zouten en peperen. Dille of bieslook wassen, droogschudden, fijnsnijden en de helft ervan door de yoghurtsaus roeren. 03: De garnalen even afspoelen en in een zeef goed laten uitlekken. Ze zo eerlijk mogelijk over de slablaadjes verdelen, begieten met de saus en met de rest van de tuinkruiden bestrooien.