

Ingrediënten voor 4 personen

VOOR VIS: 600 g kabeljauw gaar gekookt in groenten bouillon en gevlokt tot stukjes kropsla gekookte ei in plakjes stukjes gevlokte vis plakjes gekookte ei voor garnering 4 takjes peterselie voor garnering 4 plakjes citroen

VOOR COCKTAILSAUS:
slagroom (zonder suiker) tomaten ketchup mayonaise mosterdpoeder worcestersaus (paar druppels) 1 klein geraspt ui zout peper

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Multi-cultureel
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Nagemaaakte kreeft cocktail

Een typisch zuid afrikaans voorgerecht

Bereidingswijze

1. Meng cocktailsaus goed door elkaar. 2. Voer brede cocktailglas uit met slablad. 3. Doe er dan cocktailsaus op. 4. Doe nu de gevlokte vis op de cocktailsaus en weer erna cocktailsaus op vis. 5. Garneer met plakjes ei, vlokjes vis en toefje peterselie. 6. Doe aan de rand van de glas een plakje citroen.

Serveertips

Als variatie voor cocktail, kan ook een whisky saus gebruik worden.