

Ingrediënten voor 8 personen

250 gr. mayonaise 2 dl slagroom  
2 sjalotjes enkele druppels  
worcestersaus een scheutje  
tomatenketchup peper, zout, 1 tl  
paprikapoeder 1 eetl citroensap  
een scheutje cognac een  
scheutje sherry

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Europees  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Cocktailsaus

Deze cocktailsaus heb ik jaren geleden gemaakt toen we samen met vrienden kookten. We hadden veel te veel cocktailsaus en hebben daar toen ook de sla mee aangemaakt. Nou dat werd smullen. Als ik cocktailsaus maak gebruik ik nog steeds dit recept. Laatst had ik een andere cocktailsaus gemaakt. Toen kreeg ik gelijk commentaar van mijn dochter, waarom ik niet deze had gemaakt, want die is veel lekkerder.

### Hulpmiddelen

Mixer garde

### Bereidingswijze

De slagroom half opkloppen en daarna vermengen met de mayonaise. Vervolgens roert u er de heel fijn gesnipperde sjalotjes erdoor en ook een scheutje tomatenketchup. Dan roert u 1 tl. paprikapoeder door de saus en evt. enkele druppels worcestersaus. Voeg peper en zout toe naar smaak en dan de cognac en sherry. Voeg als laatste 1 eetl. citroensap toe. Zet de saus koel tot gebruik.

### Serveertips

Deze saus is uitstekend geschikt voor garnalencocktail of zalmcocktail.