

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de garnalencocktail 200 gr garnalen 2-3 stronkjes witlof, in fijne reepjes kneepje citroensap 10 gr bieslook, fijn gehakt optioneel: 1 theelepel (liefst zwarte) sesamzaadjes Voor de saus Sap van 1 citroen en de rasp van een 1/2 1 groene peper, de zaadlijsten verwijderd, grof gehakt 1 kleine teen knoflook, geraspt 20 gr peterselie, grof gehakt 50 gr witte of ongeroosterde tahin 2 eetl sojasaus of zout 100 gr mayonaise

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Garnalencocktail

Een garnalencocktail, maar dan anders.

Hulpmiddelen

Blender

Bereidingswijze

Maal alle ingrediënten voor de saus, behalve de mayonaise, in een blender. Pulseer op het laatste de mayonaise erdoor. Proef of het zout genoeg is, voeg anders nog een drupje soja toe. Meng de witlofreesjes met het citroensap en bijna alle bieslook. Houd iets achter voor de garnering. Vul 4 glazen met de witlofreesjes, schep er een fikse lepel saus (tahin-mayo mengsel) over. Verdeel de garnalen erop en drup daar vervolgens nog een lepeltje van de saus op. Garneer met de overgebleven bieslook.

Serveertips

Bestrooi eventueel met sesamzaadjes