

Ingrediënten voor 8 personen

2 tomaten - 100 gr. gekookte  
haricots verts - 8 zoetzure  
baby-ma?skolfjes - 1  
gesnipperde ui - 8 gehalveerde  
ansjovisfilets - 150 gr. gepelde  
Hollandse garnalen - 3 el. witte  
wijnazijn - ? tl. suiker - zout -  
peper - 1 el. Franse mosterd - 2  
el. mayonaise - 1 el. fijngehakte  
peterselie - 9 el. slaolie

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Frans

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Normandische garnalensalade

Amuse

### Bereidingswijze

Snijd de tomaten in partjes en meng met de haricots verts, ma?skolfjes, ui, ansjovisfilets en garnalen. Verdeel het mengsel over 8 aperitiefbordjes. Meng voor de saus de azijn met suiker, zout, peper, mosterd, mayonaise, peterselie en slaolie. Schep de saus erover.