

Ingrediënten voor 4 personen

Geraspte mierikswortel - 1
meloen - 1/2 borrelglas cognac
-1,5 dl mayonaise - 3
sinaasappels - tomatenketchup -
1/2 dl slagroom - 250 gram
gekookt kreeftevlees

Tijd: 0-10 min.
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kreeftcocktail Met Meloen

Vorbereiding

Snij de meloen doormidden, haal er de pitjes uit en snij er met een parisienneboor balletjes uit.

Bereidingswijze

Maak de mayonaise. Klop de slagroom stijf, meng deze door de mayonaise, evenals wat tomatenketchup, de cognac en wat mierikswortel. Snij het kreeftevlees klein, maar reserveer 4 mooie stukjes. Verdeel het kleingesneden kreeftevlees over de coupes, giet er wat saus over, leg het bewaarde stukje kreeft er middenop en omring het met meloenballetjes. Serveer goed koud. Geef er geroosterd brood en boter bij.

Serveertips

Met geroosterd wit brood roomboter