

Ingrediënten voor 4 personen

300 gram Hollandse garnalen, 12 grote ijsbergslabladeren, 4 lente-uitjes, 2 plakken ananas(vers of blik) 4 el mayonaise (zelf doe ik ook vaak cremefraiche) 1 el fijngehakte peterselie, 4 takjes voor garnering koriander, tabasco, 1 el citroensap, klein beetje whiskey

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Garnalensalade met ananaas

Voorafje die je lekker van te voren kan maken.

### Bereidingswijze

Houd de mooiste ijsbergslabladeren apart en snijd de rest in reepjes. Snijd de ananas in kleine stukjes en de lente-uitjes in smalle ringetjes. Meng de reespjes sla met de ananas, de lenteuitjes en de garnalen. Meng de mayonaise met de peterselie, het citroensap en een paar druppels tabasco. Schep nu de mayonaise door de salade en een scheutje Whiskey. Leg de 4 ijsbergbladeren op 4 borden en schep de garnalensalade erin. Leg op de salade een takje groen. Voor een extra pittig resultaat de petersie vervangen door koriander.