



Garnalencocktail met kiwi

in slabootjes met croutons van brioche



ca. 25min



2 personen

De garnalencocktail was een grote hit in de jaren '70. Wij houden er stiekem nog steeds van, dus chef Elizabeth ontwikkelde een modernere versie als aperitief bij de kerstmaaltijd. Je maakt je eigen cocktailsaus en serveert alles in bootjes van babyromana. Voor een moderne touch rooster je croutons van briochebrood en de twist komt in de vorm van verse kiwi.

Wat je van ons krijgt

- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1x garnalen, ontdooid ²
- 2 kiwi's
- 1 komkommer
- 1x baby-romanasla
- 1 onbehandelde limoen
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el ketchup
- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 653kcal, vet 36.0g, koolhydraten 60.7g, eiwit 25.9g



1. Croutons roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C (180° hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **briochebroodjes** in blokjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout. Rooster 8-10min in de oven, tot de **croutons** goudbruin en knapperig zijn.



2. Garnalen bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **garnalen** in 1-2min rondom gaar en schep ze op een bord om te laten afkoelen.



3. Kiwi snijden

Halveer de **kiwi's**, lepel het **vruchtvlees** uit de schil en snijd het in blokjes.



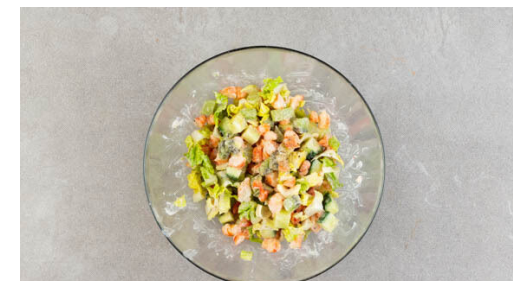
4. Komkommer snijden

Snijd de **helft van de komkommer** in blokjes en gebruik de **rest** voor een ander recept. Hak de **garnalen** grof.



5. Cocktailsaus maken

Pluk **10-12 slablaadjes** en snijd de **rest van de kropjes** in stukjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers **1 limoenhelft** uit. Meng het **limoensap** en de **limoenrasp** met de **helft van de yoghurt**, 2el ketchup en 2el mayonaise. Breng de **cocktailsaus** op smaak met ½tl zout en een snuf suiker en peper.



6. Garnalencocktail maken

Meng de **cocktailsaus** met de **garnalen**, **gesneden sla**, de **kiwi** en **komkommer**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en knijp er evt. de **2e limoenhelft** boven uit. Vul de **slablaadjes** met de **garnalencocktail** en bestrooi met de **croutons**.