

☆ FEESTDAGEN SPECIAL



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 tijgergarnalen ²
- 2 kiwi's
- 1 komkommer
- 1x babyromanasla
- 1 limoen
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- ketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- fijne 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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 628kcal, vet 38.8g, koolhydraten 50.9g, eiwit 25.2g



1. Croutons roosteren

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de **briochebroodjes** in blokjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el 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 op middelhoog vuur met 1el olijfolie. 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.



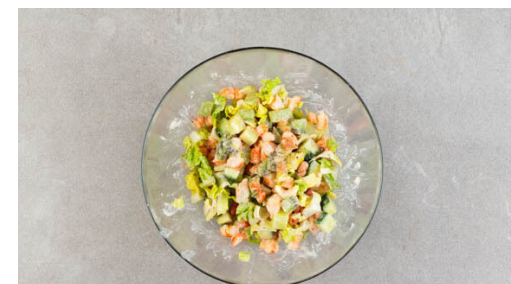
4. Komkommer snijden

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** de **mayonaise** en 2el ketchup. Breng de **cocktailsaus** op smaak met 1/2tl 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 zout en peper wil toevoegen en knijp er evt. de **2e limoenhelft** boven uit. Vul de **slablaadjes** met de **garnalencocktail** en bestrooi met de **croutons**.