



Special: garnalencocktail met kiwi

in slablaadjes met brioche-cROUTONS



ca. 25min



2 personen

De garnalencocktail was een grote hit in de jaren '70 maar wij houden er stiekem nog steeds van. Compleet met zelfgemaakte cocktailsaus en alles erop en eraan. Wij serveren deze klassieker met fruitige stukjes kiwi, komkommer, knapperige croutons van briochebrood en limoen. Als dit niet groovy is!

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 565kcal, vet 33.8g, koolhydraten 45.6g, eiwit 22.9g



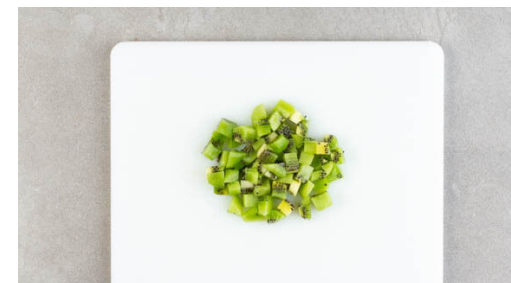
1. Croutons roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C (180° hetelucht). Snijd **1 briochebroodje (of meer als je wilt)** 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 op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **garnalen** in 1-2min rondom gaar, schep ze uit de pan en laat licht afkoelen.



3. Kiwi snijden

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



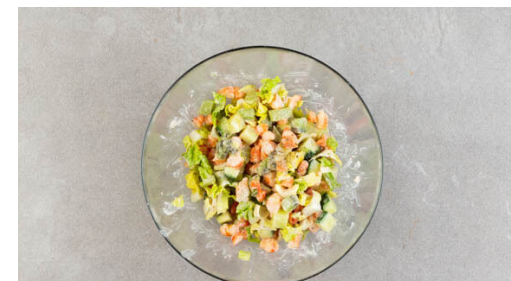
4. Komkommer snijden

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



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

Pers de **andere limoenhelft** uit. Meng de **garnalen**, de **gesneden sla**, de **komkommer** en de **kiwi** met de **cocktailsaus**. Breng op smaak met het **limoensap**, zout en peper. Vul de **slablaadjes** met de **garnalencocktail** en bestrooi met de **croutons**.