

“Food for Thought” dinsdag 13 december 2011

Locatie: keukentafel Hansink & De Looper

Recept Garnalencocktail voor 4 personen

300 gram gepelde Hollandse garnalen (gekookt)
12 gamba's of scampi (rauw) gepeld en schoongemaakt, olie, zout en peper
2 grote of 3 kleine tomaten ontveld en zonder zaadjes
½ kleine ui, of 1 sjalot heel fijn gesnipperd
½ krop ijsbergsla fijn gesneden
2 eetlepels fijn gesneden bladpeterselie
6 partjes citroen of limoen
zout en peper

Saus:

3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel crème fraîche
2 eetlepels ketchup
1 eetlepel citroensap
scheutje whisky of sherry
een paar druppels tabasco of een snufje cayennepeper

Serveer in een glas of mooi schaalpje

Bereiding:

Snij de ontvelde en van zaad ontdane tomaat in mooie stukjes en strooi er wat zout en peper over. Verdeel de helft van de gesneden sla over de glazen of schaalpjes, verdeel de helft van de tomatenpartjes over en daar weer de helft van de Hollandse garnaaltjes, herhaal dit proces. Roer alle onderdelen van de saus door elkaar en proef. Bak vlak voor het opdienen de gamba's of scampi waarover je zout en peper hebt gestrooid kort beetgaar in de olie. Plaats per schaalpje of glas twee gebakken garnalen aan de rand. Giet over ieder schaalpje of glas wat saus en garneer met peterselie en een partje citroen of limoen.

Eet smakelijk, Margreet & Anne