



Feestelijke garnalencocktail

🕒 15 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 eidooier
- ★ 1 tl mosterd
- ★ 1 el citroensap
- ★ 125 ml zonnebloemolie
- ★ 1 tl worcestersaus
- ★ cayennepeper
- ★ ½ tl paprikapoeder
- ★ 1 kropje little gem
- ★ 400 g grote garnalen (roze)

MATERIAAL: 4 cocktailglazen

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de eidooier los met de mosterd en citroensap.
2. Klop langzaam 100-125 ml olie erdoor.
3. Roer de worcestersaus, een snufje cayennepeper en paprikapoeder erdoor en klop tot een gladde saus.
4. Haal de slablaadjes los van het kropje en leg ze in de glazen.
5. Lepel de saus erop.
6. Schep de garnalen erop en hang een (ongepelde) garnaal over de rand van het glas.

Tip: Geef de cocktail een pikante twist en voeg 1 tl harissa toe aan de saus.

Bron: boodschappen.nl

