

# Kerst garnalen cocktail

## Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 eetl. mayonaise
- 1 eetl. ketchup
- $\frac{1}{2}$  theel. verse rode peper
- 2 eetl whisky (slijter)
- 200 g Hollandse garnalen
- 1 zak veldsla
- 1 citroen
- 1 mespunt cayennepeper



## Bereiding

1. Roer de mayonaise, de ketchup, de rode peper en de whisky tot een sausje. Breng op smaak met zwarte peper. Bewaar dit tot gebruik afgedekt in de koelkast.
2. Meng de saus door de Hollandse garnalen.
3. Verdeel de veldsla over 4 cocktailglazen of borden. Houd wat mooie blaadjes sla achter voor de garnering.
4. Halveer de citroen. Pers een helft uit en snijd de andere helft in schijfjes.
5. Verdeel de garnalen over de veldsla en besprenkel het met wat citroensap.
6. Bestrooi naar smaak met de cayennepeper.
7. Garneer met een schijfje citroen en de achtergehouden veldsla.

