

Mini garnalen cocktail en zalm amuse op Romain sla (2 pers)

Mini garnalen Ingrediënten

- 100 gr garnalen
- 3 eetl whisky cocktailsaus
- 6 blaadjes baby Romain sla
- 1 theel gemalen Cayenne peper

Bereiding

1. Meng de garnalen met de cocktailsaus
 2. Verdeel de garnalen over de slablaadjes en bestrooi ze met Cayenne peper
- Combinatie tip, lekker met een partje citroen



Zalm amuse Ingrediënten

- 2 plakjes gerookte zalm
- ½ theel. Mierikswortel in pot
- 4 plakjes rauwe rode bieten in pot
- 2 theel tuinkers
- 8 druppels citroensap
- 2 theel olijfolie extra vierge

Bereiding

1. Bestrijk een plakje zalm met mierikswortel, voeg de plakjes rode biet en een plukje tuinkers toe en knijp er wat citroensap over
 2. Leg het geheel op een Romain blaadje en maak het af met een streepje olijfolie
- Maak net zoveel blaadjes als je wil