

Garnalencocktail



Voorgerecht

vis

4 personen

Land: België

Bereidingstijd: Bereiding 15 minuten

Seizoen: juli t/m maart



Ingrediënten

- 1 kg ongepelde grijze garnalen
- 2 eieren
- 2 tomaten
- 1 kropsla
- 4 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel ketchup
- 1 dl room
- 1 eetlepel whisky
- tabasco
- 1 citroen

Bereidingswijze

1. Pel de grijze garnalen en hou de kopjes bij. (Vries de garnalenkopjes in; je kan die nog gebruiken voor andere bereidingen.)
2. Kook de eieren net niet hard (6 à 7 minuten kooktijd) en koel ze af onder koud stromend water.
3. Was de kropsla en gebruik voornamelijk het knapperige hart van de sla. Dat is het smakelijkste stukje groen. Breek het hardere steeltje van de slabladeren af. Laat de sla goed uitlekken en zet ze opzij.
4. Schenk de room in een mengkom en klop deze half op met een garde (luchtig maar lobbijg). Meng de mayonaise door de licht opgeklopte room en voeg er de ketchup, het scheutje whisky en enkele druppels tabasco aan toe.
5. Snij de gekookte eieren in halfjes en snipper de slablaadjes in heel fijne reepjes. Snijdt het tomatenvlees in kleine blokjes.
6. Gebruik ouderwetse glazen of kristallen coupes om de garnalencocktail in te serveren. Schik in elk glas een bodem van reepjes kropsla en schep daarover een portie tomatenblokjes. Strooi hierover een royaal portie garnalen, lepel er wat cocktailsaus over en werk elke coupe af met een schijfje citroen en een half ei. Serveer meteen.

Tenslotte

Soms halen we onze neus op voor een oubollige hap, maar vergeet niet dat sommige van die ouderwetse gerechten verschrikkelijk lekker zijn. Bovendien roepen ze vaak heel mooie herinneringen op. Een ouderwetse garnalencocktail is daar een perfect voorbeeld van. Geen feest is compleet zonder dit hapje en daarom een perfect recept voor feestmaand december. Maar waarom heet 'ie eigenlijk 'cocktail'? Nou, heel simpel: oorspronkelijk werd het hapje geserveerd in cocktailglazen. Een creatieve manier om je mooie glaswerk weer eens uit de kast te halen, lijkt me. Perfect voor je kerstdiner is de volgende variant **Garnalencocktail met Grapefruit** geschikt voor 8 personen. Roer 1 ½ tl tomatenpuree met 1½ el whisky goed los en roer er dan 150 ml mayonaise door. Klop 100 ml slagroom stijf en meng luchtig met het whiskymengsel. Breng op smaak met zout en peper. Schil 3 rode grapefruit tot op het vruchtvlees en snijd de partjes met een scherp mesje tussen de vliesjes uit. Vang het sap op. Meng het opgevangen grapefruitsap met 75 ml notenolie 1½ tl Dyon mosterd en klop tot een dressing. Zet alles apart afgedekt tot gebruik koel weg. Verwarm de oven voor op 175°C. Rooster de walnoten op de bakplaat in het midden van de oven in 10 min. tot ze gekleurd zijn. Neem van de bakplaat en laat iets afkoelen. Hak de noten grof en bewaar tot gebruik. Begin 20 min. van tevoren met het opmaken van de cocktail. Snijd de kern uit een ½ kropje radicchiosla (Radicchiosla is vrij bitter, je kunt ook kiezen voor minder bittere frissée of gewone kropsla) wigvormig weg, snijd de sla in dunne repen en verdeel over 8 coupes. Druppel er wat dressing over. Bewaar de 8 mooiste grapefruit-partjes en snijd de rest in kleinere stukken. Schep de stukjes grapefruit met de garnalen door de whiskysaus en schep op de sla. Garneer met een partje grapefruit en de walnoten.