

## Garnalen cocktail / Shrimp cocktail



### De boodschappen

2 vrije uitloop eierdooiers  
15 gram Dijon mosterd  
250ml Arachide(aardnoten)olie  
2 eetlepels vers citroensap  
zeezout & versgemalen zwarte peper

2 eetlepels tomatenketchup  
1 eetlepel Worcestershire sauce  
1 eetlepel whisky  
1 stronkje little gem sla  
150 gram verse Hollandse garnalen  
150 gram verse rivierkreeftjes

### Zo maak je een garnalen-cocktail

Scheidt de eieren, klop de dooiers met de mosterd, zout & peper in de mixer glad.

Voeg de olie in een klein straaltje toe terwijl je blijft mixen. Als de mayonaise dikker maak je van het straaltje olie een gelijkmatig stroompje maken, blijf kloppen.

Als alle olie is opgenomen klop je het citroensap er door. Mix nog 30 seconden tot het een gladde, glanzende mayonaise is.

Doe ketchup, Worcestershire saus en whisky bij de mayonaise, roer het er met een spatel stevig door.

Was en droog de sla, schik het in glazen. Schep er kreeftjes en garnalen op.

Schep 2 eetlepels whiskysaus op de garnalen-cocktails en geef de rest van de saus er apart bij.

**Eet smakelijk!**

## Garnalen cocktail / Shrimp cocktail



### Shopping list

2 free range egg yolks	2 tablespoons tomato ketchup
2 tablespoons Dijon mustard	1 tablespoon Worcestershire sauce
250 ml groundnut oil	1 tablespoon whiskey
30 ml fresh lemon juice	1 little gem lettuce
sea salt & freshly ground black pepper	150g fresh shrimp + 150g fresh crayfish

### How to make a shrimp cocktail

Separate the egg yolks from the whites, put egg yolks, mustard, salt & pepper in the mixer and whisk.

Add the oil in a thin trickle while you keep on whisking. When the mayonnaise thickens the trickle of oil can become a steady little stream, keep whisking.

When all the oil is incorporated quickly whisk in the lemon juice. Keep whisking for 30 seconds longer until the mayonnaise becomes thick and glossy.

Add ketchup, Worcestershire sauce and whiskey to the mayonnaise, Stir it firmly into the mayonnaise using a spatula.

Wash and dry the salad then arrange it in glasses. Spoon the crayfish onto the salad and cover it with the shrimp.

Spoon two tablespoons of the whiskey sauce on the shrimp cocktails, Serve the remaining sauce on the side

### Enjoy!