The classic shrimp cocktail

Gebruikte bresc producten

Gemarineerde tomatenstukjes 1000g

Zongedroogde tomatenpuree 450g

Ingrediënten

4

Voor de salade

- 400 g grote rauwe garnalen
- 2 citroenen
- 40 g Bresc Pomodori marinati
- ¼ kropsla

Voor de cocktailsaus

- 1 eidooier
- 2 dl olie
- 20 g witte wijnazijn
- 4 g mosterd
- 20 g ketchup
- 10 g Bresc Strattu di pomodoro
- 10 g cognac
- tabasco naar smaak
- sap van een ½ citroen
- peper en zout
- dille ter garnering

Bereidingswijze

Breng een pan water met wat zout aan de kook. Snijd de citroen in parten. Kook de garnalen één minuut en zet het vuur uit. Roer de eidooier met een garde door de mosterd en azijn en bind het langzaam, al kloppend met de olie, tot een mayonaise. Roer er nu de ketchup, strattu di pomodoro, cognac, tabasco en citroensap door en breng op smaak met peper en zout. Pel de kort gekookte garnalen en maak het gerecht op. Garneer met de partjes citroen en eventueel wat dille, serveer met de cocktailsaus.