

Kookclub 't LEF dond 23-02-2011

## EEN FRIS LENTESLAATJE

### *Ingredienten*

- Hard gekookt ei
- Appel
- Kaasreepjes
- Garnalen
- Tomatenblokjes
- Ijsbergsla
- Clementines
- Cocktailsaus
- Lente-ui

### *Bereiding*

6 eieren hard koken (10 min) en in koud water leggen, pellen.

Appels schillen, in dunne schijven snijden (2 à 3 mm) en dan in reepjes (2 cm), met wat citroensap besprenkelen tegen verkleuring.

Kaas in fijne reepjes snijden en dan in lengtes van 2 cm.

Tomaten inkepen en 10 tellen in kokend water, afkoelen, schillen, in partjes snijden, zaadjes eruit en in kleine blokjes snijden.

Ijsbergsla in zeer fijne reepjes snijden.

Clementines "en vie" snijden.

Garnalen en eventueel wat zalm.

Cocktailsaus: mayonaise draaien (2 eigelen, mosterd, pezo en olie en afwerken met azijn)

Dan een geut whisky en tomatenpuree bijvoegen.

Serveren: een glas (of coupe) bedekken met fijngesneden ijsbergsla.

De overige ingrediënten in een kom doen en mengen met en beetje mayonaise.

Het mengsel in de glazen doen en afwerken met een toef cocktailsaus, een sneetje ei, een paar garnaaltjes, clementinepartj en een gesnipperde lente-ui.

Smakelijk eten!