**Cocktail van Noordzeegarnalen**

mango
wortelen
komkommer
kervel
tomaten
witloof

ei
grijze garnalen
citroenschijfje
lente-ui
kropsla
mayonaise
ketchup
gin

Kook de eitjes en snijd ze in kwartjes. Ontvel een tomaat, maak ze leeg en snijd ze in blokjes. Pel de grijze garnalen. Snijd de mango, komkommer en wortel in staafjes van gelijke dikte en lengte. Verdeel een citroenschijfje in vier partjes. Pel de garnalen.

Meng mayonaise met ketchup en een scheutje gin.

**In coupes**: een bodempje fijngesneden kropsla, een blaadje witloof, staafjes mango, wortel, komkommer, een kwart van een eitje, gesnipperde lente-ui, een portie tomatenblokjes, hand gepelde grijze garnalen. Werk af met een schijfje citroen en een takje kervel. Serveer de saus in een apart potje.