**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.