

In gewone tijden hebben we in januari onze nieuwjaarsreceptie samen met de Landelijke Gilde.

We worden elk jaar verwend met heerlijke hapjes.

Omdat het nu niet mogelijk is geven we enkele tips mee om thuis zelf te maken (deel 2)

Samen met een glaasje wijn! Heerlijk

## Garnalencocktail in een glaasje

Nodig voor 16 glaasjes:

400 g gepelde grijze garnalen, ¼ kropsla, 2 tomaten,

2 el verse dille (+ enkele takjes voor afwerking),

sap van 1 citroen, 2 el kappertjes,

3 el mayonaise, paprikapoeder, peper en zout



Bereidingswijze:

1. Spoel de sla, snij in fijne reepjes.
2. Pel en ontpit de tomaten en snij in blokjes. Spoel de kappertjes en laat uitlekken.
3. Meng de garnalen met de blokjes tomaat, kappertjes, dille, mayonaise, citroensap, snuifje paprikapoeder, peper en zout.
4. Verdeel de sla over de glaasjes, lepel er de garnaalsla bovenop.
5. Werk af met dille en serveer.

## Makreelcrème

Nodig voor 18 stuks:

100 g gerookte makreelfilets,

3 el mayonaise,

½ el mierikswortel (potje Kühne),

½ el citroensap, peper,

6 gedroogde tomaatjes,

18 ronde toastjes



Bereidingswijze:

1. Verwijder het vel van de gerookte makreelfilets, snijd de vis in stukken en pureer ze met een staafmixer, samen met de mayonaise, mierikswortel en citroensap.
2. Breng de crème op smaak met peper.
3. Snijd de gedroogde tomaatjes op reepjes. Verdeel de crème over de toastjes, werk af met de tomaatreepjes.

Tip: Je kan de makreelcrème ook met een spuitzak op amuselepels spuiten.