



# JISPERCOCKTAIL

## VOOR 4 PERSONEN

### INGREDIENTS

- Sla: 1 zak tricolor sla (of ijsbergsla)
- Rivierkreeftjes: 1 pak van Werkhoven
- Gerookte paling: 200 g van de stoofaal specialist
- Dille: 1 bakje
- Komkommer: 1 stuk
- Cherry tomaatjes: 8 stuks
- Limoenen: 2 stuks
- Augurken: (zoet-zuur, hoeveelheid naar wens)
- Eieren: 2 stuks (voor de opmaak)
- Radijsjes: 2 stuks
- Peterselie: 1 pakje (krul)
- Belgische mayonaise: 125 ml
- Optioneel: Enkele krabsticks en/of 1 avocado in blokjes

### BEREIDING VAN DE MAYONAIS

Bereiding van de mayonaise:

- 1.Voeg het ei, zout, peper, mosterd, limoenrasp en sap en de dille samen in de maatbeker van een staafmixer.
- 2.Giet de zonnebloemolie erbij.
- 3.Plaats de staafmixer op de bodem van de maatbeker, druk zachtjes, en beweeg de staafmixer langzaam omhoog totdat de mayonaise dik en romig is.
- 4.Is de mayonaise te dik? Voeg dan een klein beetje koud water toe.
- 5.Proef en breng verder op smaak.

### ZELFGEMAAKTE DILLE-LIMOEN MAYONAIS

- Ei: 1 stuk
- Zout & peper: Snufje van elk
- Franse mosterd: 2 theelepels
- Limoenrasp: Van 1 limoen + sap van 2 limoenen
- Dille: 3/4 bakje zonder steeltjes
- Zonnebloemolie: 125 ml

Robert M. Geerts



## ALTERNATIEVE MAYO-OPTIE

Meng Belgische mayonaise met het sap van een limoen, gehakte dille, en wat gemalen peper voor een snelle versie.

## VOOR DE COCKTAILS

### Vorbereiding

- Eieren: Kook 4 eieren gedurende 4 à 5 minuten en pel ze vervolgens.
- Sla: Was en droog de sla zorgvuldig.
- Komkommer: Snijd de komkommer in blokjes en bewaar 8 dunne plakjes voor de garnering.
- Cherry tomaatjes: Halveer of snijd ze in kwarten, afhankelijk van de grootte.
- Radijs: Snijd de radijs in dunne plakjes.
- Augurk: Snijd de augurken in fijne blokjes.
- Peterselie: Hak de peterselie fijn.
- Paling: Snijd de gerookte paling in stukjes naar eigen wens.
- Limoen-dille mayo: Maak de limoen-dille mayo volgens een van de twee hierboven beschreven opties.

### Opmaak van de Cocktailglazen

- Pak 4 mooie cocktailglazen.
- Begin met een laagje fijn gesneden sla onderin elk glas.
- Plaats enkele mooie blaadjes tricoloresla tegen de zijkanten van het glas om een kleurrijk effect te creëren.
- Voeg een beetje van de zelfgemaakte saus toe over de sla.

### Vullen van de Glazen

- Vul de glazen verder met laagjes: begin met rivierkreeftjes, gevolgd door stukjes paling en dan weer een laagje sla.
- Blijf de ingrediënten stapelen totdat de glazen gevuld zijn.
- Voeg tussendoor telkens een beetje saus toe voor extra smaak.

### Garnering

- Garneer met de plakjes komkommer, radijsjes en een beetje fijngehakte peterselie.
- Maak het geheel af met een mooi stukje paling bovenop.

### Geniet!

- Plaats de glazen op tafel en geniet van deze heerlijke en prachtig opgemaakte Jispercocktails!

Robert M. Geerts

