

Waldkorn® Classic met verse garnaalsalade

Ei, Garnaal, Mayonaise,

Werkwijze

Kook het eitje gedurende 10 minuten. Pel het ei en laat het afkoelen. Kruid intussen de garnalen met peper en zout. Laat even rusten zodat de garnalen de smaken kunnen opnemen. Hak het hardgekookte ei fijn en voeg het toe aan de garnalen, samen met de gesnipperde bieslook. Meng er een eetlepel mayonaise onder. Meng goed en voeg indien nodig een tweede lepel toe. Breng op smaak met enkele druppels citroensap en kruid af met peper en zout. Snijd de tomaat in schijfjes. Besmeer de sneetjes Waldkorn® Classic met garnaalsalade en werk af met schijfjes tomaat en waterkers.

Ingrediënten (1 persoon)

- 1 ei
- 100 g grijze noordzeegarnalen
- peper en zout
- 1 el bieslook, fijngesnipperd
- 2 el mayonaise
- citroensap
- 1 tomaat
- waterkers

5 - 10 minuten