



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 200 gram droge mihoen
- 400 gram middelgrote garnalen
of zak knoflook garnalen
- 2 eetlepels munt
- 2 eetlepels koriander,
peterselie of basilicum
- 1 rode ui fijn gehakt
- ¼ de komkommer, in stukjes
- 1 rode paprika, in dunne reepjes
- 4 eetlepels gebakken uitjes, kant en klaar
- eventueel een rode Spaanse peper in stukjes

Voor de dressing

- 4 eetlepels limoensap,
- 2 eetlepels vissaus,
- 2 eetlepels ketjap

Bereiding

Bereid de mihoen volgens de gebruiksaanwijzing. Snijd de mihoen in stukken van 4 cm. Maak de dressing. Bak de gepelde garnalen volgens aanwijzing op verpakking in een koekenpan met een beetje olie. Meng de garnalen met de munt, koriander of ander kruid, ui, komkommer en paprika en schep het geheel door de mihoen. Giet de dressing over de mihoen en schep alles om. Dit recept is voor 2 grote eters, anders gewoon meer nemen