

Ingrediënten

- 400 gram krieltjes met schil
- 4 eieren
- 1 venkel
- 1 avocado
- 100 gram sla melange
- 1 eetlepel olijfolie
- 60 gram Hollandse garnalen
- 3 eetlepels Whisky cocktailsaus

Bereiding

Halveer de krieltjes en kook ze in 15 minuten net gaar, giet ze daarna af en laat ze goed afkoelen tot aan het gebruik. Kook ook de eieren in 7-8 minuten (zacht) Laat de eieren na de kooktijd schrikken in ijskoud water en pel ze daarna. Snijd de eieren in 4 partjes.

Halveer daarna de venkel en snijd dan de helften in dunne plakjes. Snijd de komkommer in blokjes en de avocado schil je en snij deze dan ook in plakjes.

Meng de sla melange nu met de afgekoelde krieltjes, komkommer, avocado, venkel en olijfolie. Verdeel de salade over een schaal en verdeel er de garnalen, eieren en cocktailsaus over.

Bron: Boodschappen.nl