



Cocktailsaus

Een luchtige roze saus van mayonaise, ketchup en een vleugje cognac. Onmisbaar bij een klassieke garnaalcocktail of gepelde scampi.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Saus

Ingrediënten

- 150 gr mayonaise
- 3 el tomatenketchup
- 1 el cognac of whisky
- 1 kl worcestersaus
- een snuifje cayennepeper
- 1 kl citroensap
- zout
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Doe de mayonaise in een kom en roer de tomatenketchup erdoor tot je een egale, roze saus krijgt.
2. Voeg de cognac en de worcestersaus toe en roer goed.
3. Kruid met een snuifje cayennepeper, het citroensap, zout en versgemalen zwarte peper.
4. Proef de saus en pas de balans tussen zoet, zuur en pikant aan naar smaak.
5. Dek de kom af en laat de saus minstens 15 minuten koel rusten in de koelkast zodat de smaken goed samensmelten.

Tip

Voeg de cognac beetje bij beetje toe en proef tussendoor zodat de saus in balans blijft en de alcohol niet domineert.

Lekker met

Garnaalcocktail, scampi, avocado of gerookte zalm

Dranktip

Een glas droge cava of champagne past uitstekend bij gerechten waar deze saus bij geserveerd wordt.

Ontdek meer recepten op kookpot.be