



# Oosterse Garnalencocktail met Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja

## Ingrediënten voor 2 Personen

6 cocktailgarnalen  
125 g Hollandse garnalen (gekookt en gepeld)  
60 ml Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja  
1 krop romaine sla  
1 avocado  
1 limoen  
5 g verse peterselie  
1 el olie/boter



## Vorbereiding

1. Verhit een wok of koekenpan met olie/boter.
2. Wok de cocktailgarnalen op een hoge temperatuur in ongeveer 3 minuten gaar. Breng op smaak met peper en zout.
3. Was ondertussen 6 blaadjes romaine sla waar je schuitjes van maakt. Leg deze op een bord.
4. Meng de Hollandse garnalen met de Hela Salad and Sandwich Sesam-Soja.
5. Verdeel de Hollandse garnalen over de 6 sla-schuitjes en leg hier een cocktailgarnaal bij.
6. Halveer de avocado en snijd in dunne plakjes.
7. Leg bij elk sla-schuitje een plakje avocado en leg de rest in een waaier op het bord.
8. Halveer de limoen en leg deze in het midden van het bord.
9. Hak de peterselie fijn en verdeel over de schuitjes.

Smakelijk!