



## **Coctel de Camarones**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Mexico**

**Gang: Lunch**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 40 minuten**

### **Ingrediënten voor de zeevruchten en groenten:**

- **450 gram gekookte garnalen, gepeld en grof gehakt (houd een paar hele apart voor de garnering)**
- **1 rijpe avocado, in blokjes gesneden**
- **1 grote tomaat, in blokjes gesneden**
- **½ komkommer, geschild en fijngehakt**
- **1 kleine rode ui, fijngehakt**
- **1 jalapeñopeper, ontpit en fijngehakt (optioneel, voor extra pit)**
- **5 gram koriander, fijngehakt**

### **Ingrediënten voor de pittige cocktailsaus:**

- **240 ml tomatensap of Clamato (voor een authentieke, licht zilte smaak)**
- **120 ml ketchup**
- **2 el vers limoensap**
- **zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**

### **Ingrediënten voor de garnering:**

- **extra limoenpartjes**
- **verse koriandertakjes**
- **tostada's, om te serveren**

## **Bereiding:**

- In een ruime mengkom breng je de basis van dit gerecht tot leven: de sappige, gekookte garnalen worden samengebracht met frisse tomaat, knapperige komkommer, pittige rode ui en een vleugje jalapeño. De koriander zorgt voor die onmiskenbare Mexicaanse geur die direct de zintuigen prikkelt.
- In een aparte kom klopt je de saus tot een levendige, hartige emulsie. Het tomatensap (of Clamato) vormt de basis, terwijl de ketchup voor een subtiele zoetheid zorgt. Het verse limoensap snijdt hier elegant doorheen met zijn frisse zuren, en zout en peper brengen alles mooi in balans.
- Schenk de dieprode saus over het garnalenmengsel en roer voorzichtig, zodat alle ingrediënten zich omhullen met deze pittige, verfrissende dressing.
- Voeg vervolgens de avocado toe en spatel deze er behoedzaam doorheen — zo behoud je die prachtige, romige blokjes die als zachte contrasten door het gerecht spelen.
- Laat de cocktail vervolgens rusten in de koelkast, zo'n 20 tot 30 minuten, zodat de smaken zich kunnen verdiepen en versmelten tot een harmonieus geheel.
- Serveer ijskoud, bij voorkeur in elegante glazen of ruime kommen.
- Garneer met een hele garnaal, een partje limoen en een takje koriander. Geef er knapperige tostada's of zoute crackers bij en je hebt een gerecht dat voelt als een strandwandeling bij zonsondergang — fris, levendig en onweerstaanbaar uitnodigend.

*iBuen provecho!*