

## Recept – toast Skagen – Smakelijk! de lekkerste verhalen / Ronald Giphart

### Ingrediënten:

450 gr Noorse garnalen, gekookt en gepeld  
5 el mayonaise  
5 el zure room  
3 el verse dille, fijn gesneden  
een scheut champagne of andere spuitwijn  
zout en peper

4 witte boterhammen (bij voorkeur zuurdesem), geroosterd  
4 tl visseneitjes (nepkaviaar)  
4 citroenpartjes  
verse dilletakjes om te garneren

Smakelijk!  
met Petra Possel

### Bereiding:

Meng in een ruime kom de garnalen met de mayonaise, zure room, dille en de spuitwijn. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de garnalensalade over de (geroosterde) boterhammen en garneer die met visseneitjes, citroen en takjes dille.

En zoals Ronald Giphart terecht opmerkt: “en serveer er natuurlijk een glas feestelijkheid bij”.