Garnalencocktail met zalm



**Ingrediënten** 4 personen:

* 375 g Hollandse garnalen
* 50 g crème fraîche / Alpro
* 1 tl mosterd
* 1 sjalot gesnipperd
* 10 g bieslook in dunne ringetjes
* 1 limoen uitgeperst
* 1 mini romanasla
* 100 g gerookte zalm
* 1 mandarijn
* 0,5 granaatappel pitjes

**Bereiding:**

* Meng de garnalen in een kom met de crème fraîche, Griekse yoghurt, mosterd, sjalot, bieslook en het limoensap. Breng op smaak met zout en peper
* Haal de blaadjes los van het kropje mini romanasla. Verdeel de blaadjes tegen de rand van de cocktailglazen en schep de garnalen in de glazen.
* Maak vier roosjes van de plakken gerookte zalm. Garneer de garnalencocktail met partjes mandarijn, granaatappelpitjes en stukjes zalm.