

Shrimps - Cocktail

4 EL Sahne
1 EL Sherry (medium dry)
1 EL Tomatenmark
oder Sangrita
und Worcestershire- Sauce
Eisbergsalat
350 g Krabben
1 Dose Mandarinen
1 Zitrone
etwas Dill
etwas Tabasco
Salz und Pfeffer



Für die Cocktail-Sauce: Tomatenmark, Sahne, einige Spritzer Tabasco, Sherry, etwas Zitronensaft mischen, Salz und Pfeffer zum Abschmecken.
Zweite Variante: Sangrita (rot), Sherry und Sahne zu gleichen Teilen

Den Salat in dünne Streifen schneiden und auf den Teller geben. Die Krabben und Mandarinen darauf verteilen und die Sauce darüber geben. Mit Dillzweigen und der restlichen Zitrone (am besten nett einschneiden) garnieren.

Übrigens: frische Krabben oder die aus der Lake müssen meist nicht mehr extra gewürzt werden. Bei Tiefgefrorenen evtl. etwas würzen.