

### Wijnadvies: Domaine Montrose, Viognier

Als er één wijnhuis op een voetstuk moet worden gezet dan is het wel Domaine Montrose uit de Languedoc. Zodra de eerste lentezon doorbreekt ontstaat er een run op de wijnen van Bernard Coste. Deze 100% Viognier wijn is mooi lichtgeel van kleur. U ruikt exotisch fruit, mango en abrikozen (heel aromatisch!). Smaakvolle wijn met een lange afdronk.

## GARNALENCOCKTAIL MET MANGO EN LIMOENSAUS

### Ingrediënten:

- **Ingrediënten:**
- 250 gram Hollandse garnalen
- 1 rijpe mango
- 2 stengels bleekselderij
- 1,5 eetlepel verse bieslook
- 
- **Limoendressing :**
- 125 ml creme fraiche
- 2 eetlepels mayonaise
- 3 eetlepels limoensap (bij voorkeur versgeperst)
- 1 eetlepel droge sherry of droge witte wijn
- versgemalen peper
- 2 handjes veldsla
- plakjes citroen (ter decoratie)

---

### ***BEREIDING:***

---

#### Vorbereiding :

- Schil de mango
- Halveer de vrucht, verwijder de pit en verdeel het vruchtvlees in kleine blokjes.
- Snijd de stengels bleekselderij in de lengte in 4 repen en snij de reepjes weer in blokjes (brunoise).
- Snij de bieslook in stukjes

#### Bereidingswijze :

- Schep de mango, bleekselderij en bieslook door de Hollandse garnalen.
  - Meng voor de dressing creme fraiche, mayonaise, limoensap, sherry en versgemalen peper.
  - Schik de blaadjes sla in 4 mooie brede glazen.
  - Verdeel het garnalen mengsel over de veldsla.
  - Schep hierover een eetlepel limoendressing.
-