

Festive Shrimp Cocktail

with Lemon and Horseradish Sauce

15 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, strainer, zester, medium pot, measuring cups, paper towels

Ingredients

	4 Person
Jumbo Shrimp	570 g
Creamy Horseradish Sauce	2 tbsp
Lemon	1
Ketchup	6 tbsp
Worcestershire Sauce	1 tsp
Garlic Salt	1 tsp
Chili-Garlic Sauce	1 tbsp
Salt*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Zest, then juice **half the lemon**. Cut **remaining lemon** into wedges.
- Using a strainer, drain and rinse **shrimp**.



2 Poach and chill shrimp

- Add **6 cups water**, **garlic salt** and **1 tsp salt** to a medium pot. Cover and bring to a boil over high heat. Add **shrimp** to the **boiling water**. Cook until **shrimp** just turn pink, 1-2 min.** Using a clean strainer, drain **shrimp**, then run **cold water** over **shrimp** until cool. (TIP: Plunge shrimp into ice water for faster cooling.) Pat **shrimp** dry with paper towels.
- Transfer **shrimp** to a medium bowl and set aside in the fridge to cool.



3 Make cocktail sauce

Make cocktail sauce

- Meanwhile, combine **ketchup**, **creamy horseradish sauce**, **chili-garlic sauce**, **lemon zest**, **1 tsp Worcestershire sauce** and **lemon juice** in a medium serving bowl. Season with **salt** to taste.



4 Finish and serve

Finish and serve

- Place serving bowl in the middle of a large plate.
- Remove **shrimp** from the fridge and arrange around the serving bowl.
- Chill until ready to serve.
- Serve **remaining lemon wedges** on the side, if desired.

Cocktail de crevettes festif

avec citron et sauce au raifort

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, casserole moyenne, tasses à mesurer, essuie-tout

Ingrédients

	4 personnes
Crevettes géantes	570 g
Sauce crémeuse au raifort	2 c. à soupe
Citron	1
Ketchup	6 c. à soupe
Sauce Worcestershire	1 c. à thé
Sel d'ail	1 c. à thé
Sauce aux piments et à l'ail	1 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**.



2 Pocher et refroidir les crevettes

- Dans une casserole moyenne, ajouter **6 tasses d'eau**, le **sel d'ail** et **1 c. à thé de sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **crevettes** à l'**eau bouillante**. Cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**. À l'aide d'un tamis propre, égoutter les **crevettes**, puis les rincer à l'**eau froide**, jusqu'à ce qu'elles refroidissent. (**CONSEIL** : Plonger les crevettes dans de l'eau glacée pour des résultats plus rapides.) Sécher les **crevettes** avec un essuie-tout.
- Transférer les **crevettes** dans un bol moyen et réserver au frigo pour refroidir.



3 Préparer la sauce cocktail

- Entre-temps, combiner dans un bol de service moyen le **ketchup**, la **sauce crémeuse au raifort**, la **sauce aux piments et à l'ail**, le **zeste de citron**, **1 c. à thé de sauce Worcestershire** et le **jus de citron**. **Saler**, au goût.



4 Terminer et servir

- Placer le bol de **sauce cocktail** au centre d'une grande assiette.
- Retirer les **crevettes** du frigo et les disposer autour du bol.
- Réserver au frigo jusqu'au moment du service.
- Servir les **reste** des **quartiers de citron** en accompagnement, si désiré.