

Crab eggs benedict

 4 personen

 Sligro-ISPC



25 min bereidingstijd

Ingrediënten

- 4 lunchbroodjes
- 4 gerookte eieren
- 1 avocado
- 250 g geplukt krabvlees (932189 - 4120058)
- 1 el fijngesneden dragon
- sap en rasp van 1 citroen
- 1 el mayonaise
- 1 klontje roomboter
- 8 el hollandaisesaus
- ½ groene appel
- versgemalen peper
- zout

Bereiding

- Bak de lunchbroodjes af volgens de aanwijzingen op de verpakking in de voorverwarmde oven. Snijd doormidden en rooster nog even extra in de oven.
- Kook de gerookte eieren 3,5 minuut in kokend water. Giet af en laat direct schrikken. Pel voorzichtig.
- Verwarm een klontje roomboter in een steelpan en voeg er het krabvlees en de fijngesneden dragon aan toe. Warm voorzichtig op en breng op smaak met citroensap, -rasp, peper en zout. Meng er net voor het serveren de mayonaise doorheen.
- Warm de hollandaisesaus op in een steelpan.
- Maak de avocado schoon en prak het vruchtvlees met een vork. Kruid met zout, peper, citroensap en -rasp.
- Snijd de ongeschilde appel in mooie staafjes.
- Verdeel de geprakte avocado over de onderste helft van het broodje en verdeel er de warme krab over.
- Warm de eieren nog kort op in een laagje heet water. Dep droog en zet rechtop op de krab, snijd er voorzichtig het kapje af.
- Lepel er de warme hollandaisesaus langs en garneer met de staafjes appel en een beetje fijngesneden dragon.
- Leg er ten slotte het broodkapje tegenaan.