

WINTER GARDEN



KRABSALADE & GEPOCHEERD EI OP EEN ITALIAANSE BOL, OVERGOTEN MET HOLLANDAISESAUS

BOODSCHAPPEN

2 Italiaanse bollen
1 blikje crabvlees 170 gr.
1 citroen
bosje bieslook
2 el. olijfolie
scheutje azijn
2 eieren
paprikapoeder
Hollandaisesaus

Gebruik 1 el. fijn gesneden bieslook en meng die in een schaal met wat zout & peper, het crabvlees, sap van een halve citroen en de olijfolie. Goed door elkaar scheppen.

Snijd nu de Italiaanse bollen door midden - je hebt alleen de onderste helft nodig.

Laat water koken in een ruime pan en doe er een scheutje azijn bij. Breek een ei en doe deze in een klein schaalje. Roer nu flink in de pan met water tot je een flinke draaikolk krijgt, laat het ei erin glijden en pocheer deze ca. 2 minuten.

Schep voorzichtig met een schuimschaaf uit de pan en leg bovenop de salade die je eerder al op het broodje hebt verdeeld. Gier er nu wat hollandaisesaus overheen en bestrooi met wat paprikapoeder - serveer direct!

