



Lobster roll met kreeft en mayonaise

Een luxe broodje uit New England, gevuld met malse stukjes kreeft in een frisse mayonaisedressing. Geserveerd in een geroosterd broodje voor het echte kustgevoel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 500 gr gekookt kreeftenvlees, in stukjes
- 4 zachte hotdogbroodjes
- 4 el mayonaise
- 1 stengel bleekselder, heel fijn gesneden
- 1 el citroensap
- 2 el bieslook, fijngesneden
- 1 tl mosterd
- 30 gr boter

Bereidingswijze

1. Meng in een kom de mayonaise met het citroensap, de mosterd en de helft van de bieslook tot een gladde dressing.
2. Voeg de heel fijn gesneden bleekselder toe voor wat knapperigheid.
3. Schep het gekookte kreeftenvlees voorzichtig door de dressing zodat de stukjes bedekt zijn maar niet uit elkaar vallen.
4. Kruid de kreeftensalade met peper en zout en zet ze even koel weg zodat de smaken zich mengen.
5. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur.
6. Rooster de zijkanten van de hotdogbroodjes in de boter tot ze goudbruin en krokant zijn.
7. Open de geroosterde broodjes voorzichtig zodat ze open blijven staan.
8. Vul de broodjes royaal met de koele kreeftensalade.
9. Werk af met de resterende bieslook en dien de lobster rolls meteen op.