

SNEE BRIOCHE BROOD KRABSALADE

OMSCHRIJVING:

Briochebrood met huisgemaakte krabsalade, mornaysaus, Emmentaler, gebakken ei en sla.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Dit broodje straalt een en al luxe uit. Met de romige en fluweelzachte mornaysaus tegenover de frisse en ziltige krabsalade op een krokant gebakken dikke plak briochebrood.



INGREDIËNTEN:

- 2 sneden Bussing briochebrood
- beetje sla
- 1 ei

Mornaysaus:

- 60 gr roomboter
- 60 gr bloem
- 500 ml volle melk
- 120 gr Gruyere geraspt
- 1 el grove mosterd
- 1 eidooier

Krabsalade:

- 1blik kwaliteitskrab
- 1 el yoghurt
- 1 el mayo
- Handje vol bieslook, fijn gesneden
- 1 el citroensap
- peper en zout



BEREIDINGSWIJZE:

Voor de saus:

1. Smelt de boter, voeg de bloem toe. Zodra het naar koekjes ruikt voeg je beetje bij beetje de melk toe. Klop goed tussendoor om klonten te voorkomen.
2. Als alle melk is toegevoegd kan de mosterd en kaas erbij. Laat goed binden. Wanneer geen hoge temperatuur meer nodig is vuur laag zetten en de eidooier toevoegen. Roer goed.
3. Meng voor de krabsalade alle ingrediënten. Breng op smaak met peper en zout.
4. Bak intussen een ei sunny side up.
5. Vervolgens het briochebrood bakken. Snij een dikke plak af en bak in een pan ongeveer drie minuten om en om zodat deze licht krokant en gekarameliseerd is.
6. Nu het broodje gaan bouwen. Beleg de gebakken snee dikke snee briochebrood met rucola, mornaysaus, krabsalade, gebakken ei, krabsalade.

SERVEREN:

Server dit extravagante broodje met een partje citroen, want dat kan extra frisheid toevoegen.



BRIOCHE BROOD

ART.NR. 2077

3 STUKS, 320 GRAM

SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl