



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	Voorgerecht

Ingrediënten

- 500 gr gekookt kreeftenvlees, in grove stukjes
- 4 zachte hotdogbroodjes
- 4 eetlepels mayonaise
- 1 stengel bleekselder, zo fijn mogelijk gesneden
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels bieslook, fijngesneden
- 1 koffielepel mosterd
- 30 gr boter
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Meng in een kom de mayonaise met het citroensap en de mosterd tot een gladde dressing. Roer de helft van de bieslook erdoor.
2. Voeg de fijngesneden bleekselder toe en meng alles goed.
3. Schep het kreeftenvlees voorzichtig door de dressing zodat alle stukjes goed bedekt zijn maar heel blijven.
4. Kruid de kreeftensalade met peper en zout. Dek af en zet minstens 10 minuten in de koelkast zodat de smaken kunnen intrekken.
5. Smelt ondertussen de boter in een brede pan op middelhoog vuur.
6. Rooster de zijkanten van de hotdogbroodjes in de gesmolten boter tot ze goudbruin en krokant zijn. Draai de broodjes regelmatig zodat ze gelijkmatig kleuren.
7. Neem de broodjes uit de pan en open ze voorzichtig zo ver dat ze rechtop blijven staan.
8. Vul elk broodje royaal met de gekoelde kreeftensalade.
9. Werk af met de resterende bieslook en dien de lobster rolls meteen op.

Tip

Gebruik enkel vers of hoogwaardig diepgevroren kreeftenvlees. Knijp niet te veel citroensap uit: de dressing mag fris smaken maar mag de kreeft niet overheersen. Roer de kreeft zo voorzichtig mogelijk door de dressing om de stukken zo groot mogelijk te houden.

Lekker met

Een frisse groene salade of een portie dunne frietjes.

Dranktip

Een droge, frisse Chardonnay of een koude Amerikaanse lager past uitstekend bij de rijke kreeftensmaak.