

## Flatbread met avocado, gepocheerd ei en Hollandaisesaus



Velthuizen  
KUKING TAPKARTES

🕒 10 minuten

👥 2 personen

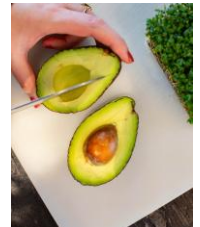


### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 flatbreads  
1 avocado  
2 eieren  
Hollandaisesaus  
Crispy chili olie  
Tuinkers  
Veldsla

### Stap 2 | Opwarmen en snijden

Maak je flatbreads volgens ons [basisrecept](#) of gebruik kant-en-klaar flatbread. Verwarm ze kort in een droge pan of in de oven (180 °C, 3-4 minuten) zodat ze warm en licht krokant zijn aan de buitenkant. **Verwarm de Hollandaisesaus** in een pannetje op lage stand. **Halveer de avocado**, verwijder de pit. Schep het vruchtvlees met behulp van een lepel uit de schil en snijd in **dunne plakjes**.



### Stap 3 | Eieren pocheren

Eieren pocheren kan best een uitdagend klusje zijn. Hiervoor geldt vooral; oefening baart kunst! Breng in een middelgrote pan **water aan de kook** en voeg een scheutje **witte azijn** toe. Zet het vuur zachtjes zodat het water **nét onder het kookpunt** blijft. Breek elk ei in een klein kommetje. Roer met een lepel een **draaikolk in het water** en laat één ei voorzichtig in het midden glijden. **Pocheer 3-4 minuten** voor een zacht, lopend eigeel. Haal het ei eruit met een schuimspaan en laat kort uitlekken op keukenpapier. Herhaal met het tweede ei.



### Stap 4 | Opbouwen

Beleg elk flatbread met de **plakjes avocado en veldsla**. Leg daar bovenop voorzichtig het **gepocheerd eitje**. Lepel de warme **Hollandaisesaus** over het ei. Verdeel daarna **twee theelepels crispy chili olie** over het geheel. Maak het af met de **tuinkers**.

