

Champignon toastjes

Wat heb je nodig

200 gram champignons
2 eieren
2 theelepels citroensap
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel zure room

1 theelepel paprikapoeder
1 snufje zout
1 snufje peper
6 witte casino boterhammen
100 ml water



Zet de pan met de eieren en water op de kookplaat.
Breng ze aan de kook op de middelste stand.
Laat de eieren 8 minuten koken.
Giet de eieren af in een zeef en schrik ze af met koud water.



Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in kleine stukjes.,
Doe ze in een pan en schenk het water erover.
Doe het citroensap en het zout er ook bij.



Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het aan de kook en laat het 3 minuten koken.
Giet het af in een zeef.
Laat het goed uitlekken en helemaal afkoelen.



Doe de mayonaise in een schaal.
Doe de zure room erbij.
Roer het goed door elkaar tot een gladde saus.



Pel de eieren.
Leg de eieren op de snijplank.
Snijd de eieren in kleine stukjes



Doe de uitgelekte champignons bij de saus.
Strooi de paprikapoeder en de peper er over.
Doe de stukjes ei er ook bij.
Meng het goed door elkaar.



Rooster de boterhammen in het broodrooster tot toast.
Leg ze op een snijplank.
Snijd ze schuin doormidden.
Verdeel het champignon mengsel over de toast.