



EGGS BENEDICT MET TOAST, GEPOCHEERD EI, HOLLANDAISESAUS EN SPEK

BEREIDINGSWIJZE

Rooster het brood lichtjes of bak de onderkant van de kaiserbroodjes licht krokant. Beleg de broodjes met een beetje spek.

Maak dan de Hollandaisesaus; smelt de boter heel langzaam in een kleine pan. Schep voorzichtig het witte bezinsel eraf tot de boter helder is, dit is geklaarde boter. Schenk de witte wijn samen met het citroensap en 50 ml water in een andere pan. Laat het mengsel op middelhoog vuur inkoken tot ongeveer de helft van het vocht over is.

Klop de eigelen samen met het ingekookte vocht een minuut met een garde tot het schuimig wordt. Zet vervolgens de kom op de pan met het laagje heet water en blijf kloppen met een garde tot de saus dik wordt. Dit duurt ongeveer 5 – 10 minuten. Zorg ervoor dat je voortdurend blijft kloppen, anders gaan de eigelen stollen en krijg je klontjes.

Haal de kom van de pan en schenk in een dun straaltje de geklaarde boter erbij. Blijf ondertussen goed kloppen. Breng de hollandaisesaus op smaak met peper en zout.

Pocheer de eieren. Verwarm een pan water en breng deze net niet aan de kook. Voeg de azijn toe, hierdoor stollen de eieren sneller in het water. Roer met een lepel zachtjes rondjes in het water maar niet te hard. Doe een ei in een kommetje en laat deze in het midden van de 'draaikolk' glijden. Laat het ei ca. 4 minuten garen in het water, iets langer voor een harde dooier. Haal daarna uit het water met een schuimspaan, laat het uitlekken en leg op de broodjes met spek. Schep de saus erop, bestrooi met een snufje peper en garneer met peterselie.

INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

- 4 eieren
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- 4 toasts of onderkant van kaiserbroodjes
- 4 dunne plakken spek of bacon
- Peterselie of bieslook om te garneren

HOLLANDAISESAUS

- 3 eidooiers
- 100 ml droge witte wijn
- peper en zout
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gram roomboter
- 50 ml water