

Waldkorn® Classic Eggs Benedict

Ei, Rucola, Spek, Gerookte zalm,

Werkwijze

Hollandaisesaus

Bereid eerst de hollandaisesaus. Klop de eidooiers en citroensap lichtjes door elkaar in een hittebestendige kom. Smelt de boter in een kleine pan op laag vuur tot het volledig vloeibaar is. Voeg langzaam de gesmolten boter toe aan het eidooiermengsel, terwijl je blijft kloppen, tot de saus indikt. Kruid af. Haal van het vuur en houd warm.

Gepocheerde eieren

Breng een grote pan met water aan de kook. Voeg een scheutje azijn toe aan het kokende water. Breek voorzichtig een ei in een klein kopje. Roer het kokende water snel rond om een draaikolk te creëren en laat dan voorzichtig het ei in het midden van de draaikolk glijden. Herhaal dit met het andere ei. Laat de eieren ongeveer 3-4 minuten pocheren, of tot het eiwit stevig is maar de dooier nog zacht. Haal de eieren voorzichtig uit het water met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier.

Boterham

Rooster de sneetjes brood of gril tot ze lichtgoudbruin zijn. Leg op elk sneetje brood een paar plakjes gerookte zalm of spek (optioneel) en rucola (optioneel). Leg een gepocheerd ei op de zalm en lepel er wat hollandaisesaus erover. Garneer met verse bieslook en breng op smaak met peper en zout.

Ingrediënten (1 persoon)

20 - 30 minuten

- 2 eidooiers
- 1 el citroensap
- 100 g ongezouten boter
- zwarte peper en zout
- 2 verse eieren
- 2 sneetjes Waldkorn® Classic
- 100 g gerookte zalm of spek (optioneel)
- rucola (optioneel)
- verse bieslook, fijngehakt
- peper en zout