

Eggs Benedict med hollandaise

En weekend morgenmad når du ska virkelig forkæles!

Ingredienser:

Æg
Spinat
Citronskal
Godt brød, f.eks engelsk muffin – smørristet

Pocheret æg

Kom vand i en gryde, så vandet får en dybde på 8 cm. Kom lidt eddike i vandet, bring vandet i kog.

Slå et æg ud i en lille skål og hæld æggehvite og –blomme i det kogende vand. Rør rundt og rundt i vandet og hviden vil omslutte blommen.

Skru ned for varmen, så vandet simrer, og pochér ægget i 4 minutter. Pochér et æg ad gangen, hvis der skal fremstilles flere.

Tag ægget op med en hulske og tryk med en fingerspids på ægget. Hviden skal være fast, og blommen skal være blød.

Hollandaise

1,5 æggeblomme

Piskes op med en smule hvidvin i en gryde

75 gram smør smeltes og hældes langsomt i æggeblandingen pisk til det begynder at tykne. Smages til med citronsaft og salt og peber.

Brødet ristes på en pande i smør.

Spinaten tørristes på en pande til den falder sammen og der tilsættes lidt citronskal.

Ægget placeres forsigtigt ovenpå spinaten, hollandaisen hældes over – serveres straks – rigtig god weekend!

