

Eggs Benedict

Pocherede æg og dampet spinat med Hollandaise, serveret på ristet brød.



Før du går i gang

Ingredienser

200g smør
1 citron
400g frisk spinat
6 skiver rugbrød (eller andet brød)
8 æg

Nødvendige basisvarer:

Salt og peber
Smagsneutral olie
Æblecidereddike

Udstyr

1 kasserolle
2 små gryder
1 pande
1 låg til pande (eller tallerken)
1 paletkniv
1 hulske eller stor ske
1 piskeris
Skeer til smagning

Fremgangsmåde

Pocherede Æg

En lille gryde fyldes med vand og bringes i kog. Imens vandet koger op, slås to æg ud i en skål. Det er en god idé at pochere maksimalt 2 æg ad gangen. Hæld 1-2 spsk. Eddike over æggene og del dem forsigtigt med en finger. Eddiken får æggene til at hænge bedre sammen i pocheringsvandet.

Når vandet har kogt, slukkes blusset. Efter ca. 30 sekunder kan æggene forsigtigt men sikkert hældes ned i vandet. Æggene skal tilberedes i ca. 3-4 minutter afhængigt af størrelse. Hviden skal være fast og ikke gennemsigtig og blommen skal stadig være flydende.

Med en hulske løftes æggene op, ét ad gangen, og placeres i en skål med koldt vand. Når æggene skal serveres, kan de lunes op i ca. 30 sekunder i varmt vand.

Gentag processen 2 gange til, for at have nok æg til 6 portioner.

Hollandaise Sauce

200g smør smeltes forsigtigt i en lille kasserolle. Det er vigtigt at smørret ikke bliver for varmt. Skil derefter hviden fra 2 æg og hæld blommerne over i en lille gryde. Tilsæt 1 spsk. æblecidereddike og lidt salt. Sæt gryden på laveste varme og pisk massen hårdt imens den varmes op, indtil at blommerne begynder at blive lidt hvide og luftige.

Tag derefter gryden af varmen og hæld ganske lidt ad gangen det smeltede smør ned i massen, imens du pisker. Hvis saucen bliver for varm undervejs, risikerer du at æggene stivner og saucen bliver grynet. Hold derfor godt øje med saucen imens du pisker og tilsæt eventuelt lidt koldt vandt hvis den begynder at klumpe.

Sørg for ikke at få for meget af vollen (den hvidlige masse i bunden af gryden med smør) ned i saucen. Saucen skal være blank og tyk uden klumper. Hold eventuelt saucen varm over et vandbad indtil den skal serveres.

Dampet Spinat

Skyld spinat grundigt i en skål med koldt vand. Forvarm en pande over høj varme og tilsæt derefter spinaten. Spinaten må gerne være våd. Tilsæt derefter 1 spsk. æblecidereddike og lidt salt.

Dæk derefter panden med et låg eller en stor tallerken og lad spinaten dampe i et minuts tid.

Anretning

Rist brød på en pande med lidt smagsneutral olie, indtil brødet er sprødt og gyldent. Placér derefter en skefuld af den dampede spinat på brødet, efterfulgt af et pocheret æg. Pas på at ægget ikke går i stykker, da det er meget skrøbeligt.

Brug en ske til at svøbe ægget i din Hollandaise og kværn lidt peber over anretningen til sidst. Serveres straks.

Velbekomme!

