Æg Benedict

6 stykker

INGREDIENSER

3 engelske muffins
1 portion hollandaisesauce
1 moden avocado
1 lille mango
1 spsk. limesaft, limeskal
2 spsk. hakket purløg, salt
friskkværnet sort peber
Piment d'Espelette
6 æg
2 spsk. hvidvinseddike
Smør
6 skiver serranoskinke

TILBEREDNING

Skræl mango og avocado, hak frugtkødet. Bland avocado, mango og purløg i en lille skål. Krydr med limesaft, limeskal, salt, sort peber og Piment d'Espelette.

Vælg ovnindstillingen "hold varm". Halver de engelske muffins, og rist halvdelene i en pande med slip-let belægning eller på en brødriser, og kom smørret på de ristede sider.

Smelt lidt smør på en pande, og steg skinken kortvarigt, og placer den derefter på brødet, og pynt med en teskefuld avocado-mango blanding.

Pocherede æg: Kog 2 liter vand og vineddike, skru ned når det småkoger. Slå æggene ud i hver sin kop. Rør i vandet med en ske, så der skabes en hvirvel, der holder æggehviden tættere sammen og får den til at dække æggeblommen hurtigere. Placer hurtigt æggene i det småkogende vand. Brug en ske til at dække æggeblommerne med æggehviderne. Kog dem i ca. fire minutter, og tag dem op med en hulske.

Lad dem dryppe af på køkkenrulle. Placer de pocherede æg på de forberedte muffins, pynt med en klat hollandaisesauce, og drys med Piment d'Espelette. Server den resterende hollandaisesauce i en skål ved siden af.