Ägg Benedict

6 portioner

INGREDIENSER

3 engelska muffins
1 portion hollandaisesås
1 mogen avokado
1 liten mango
1 msk limejuice, rivet limeskal
2 msk. hackad gräslök, salt
Nymalen svartpeppar
Piment d'Esplette
6 ägg
2 msk. vitvinsvinäger
Smör
6 skivor serranoskinka

TILLAGNING

Skala mangon och avokadon. Hacka upp fruktköttet i tärningar. Smaksätt med limejuice, rivet limeskal, salt, svartpeppar och piment d'Espelette.

Starta ugnen och välj ugnsinställningen "varmhållning". Halvera bröden och rosta halvorna i en nonstick-panna eller brödrost och bre sedan smör på de rostade sidorna.

Smält lite smör i en stekpanna och stek skinkan snabbt. Placera sedan skinkan på brödet och garnera med en tesked av avokado-mangoblandningen.

Pocherade ägg: Koka upp 2 liter vatten och vinäger och sänk värmen när det småkokar. Kläck äggen i varsin kopp. Rör om vattnet i kastrullen med en sked tills du skapar en virvel (håller äggvitan fastare och gör att den täcker äggulan snabbare). Lägg äggen snabbt i det kokande vattnet. Använd en sked för att täcka äggulorna med äggvitorna. Koka i knappt fyra minuter och lyft upp med en sked.

Låt äggen rinna av på hushållspapper. Placera de pocherade äggen på dina förberedda bröd, garnera med en klick hollandaise och toppa med Piment d'Esplette. Servera med den återstående hollandaisesåsen i en skål vid sidan av.