



Eggs Benedict



6 porsjoner

INGREDIENSER

3 engelske muffins
1 porsjon hollandaisesaus
1 moden avokado
1 liten mango
1 ss limesaft, revet limeskall
2 ss hakket gressløk, salt
nykvernet svart pepper
piment d'Espelette
6 egg
2 ss hvitvinseddik
smør
6 skiver serranoskinke

TILBEREDNING

Skrell mango og avokado, kutt fruktkjøttet i terninger. Bland avokado, mango og gressløk i en liten bolle. Smak til med limesaft, revet limeskall, salt, svart pepper og piment d'Espelette.

Velg funksjonen «varmeholding» på ovnen. Del de engelske muffinsene i to og rist dem i en nonstick-panne eller brødrister. Bre smør over de ristede sidene.

Smelt litt smør i en panne og stek serranoskinke lett. Legg skinken på muffinsene og garner med en teskje av avokado-mangoblandingen.

Posjerte egg: Kok opp 2 liter vann og eddik, skru ned varmen og la det småkoke. Knekk ett og ett egg i hver sin kopp. Rør i vannet med en skje for å lage en virvel som holder eggehviten tettere sammen, og gjør at den omslutter eggeplommen raskere. Ha eggene raskt i det kokende vannet. Bruk en skje til å dekke eggeplommene med eggehviten. Kok i litt under 4 minutter og ta ut eggene med en hullsleiv.

La eggene renne av seg på et kjøkkenpapir. Legg posjerte egg på de tilberedte muffinsene, garner med litt hollandaisesaus og dryss over piment d'Espelette. Server resten av hollandaisesausen i en skål ved siden av.