# Munat Benediktin tapaan

6 annosta

## AINESOSAT

3 pientä sämpylää
1 annos hollandaisekastiketta
1 kypsä avokado
1 pieni mango
1 rkl limettimehua ja -raastetta
2 rkl hienonnettua ruohosipulia, suolaa
juuri rouhittua mustapippuria
Piment d'Espelette -chiliä
6 kananmunaa
2 rkl valkoviinietikkaa
voita
6 siivua ilmakuivattua kinkkua

## VALMISTELEMINEN

Kuori mango ja avokado, kuutioi niiden hedelmäliha. Sekoita avokado, mango ja ruohosipuli pienessä kulhossa. Mausta limettimehulla ja -kuorella, suolalla, mustapippurilla ja Piment d'espelette -chilillä.

Valitse uunista "Pidä lämpimänä"-asetus. Leikkaa sämpylät puoliksi ja paahda puolikkaita paistinpannulla, jossa on tarttumaton pinta, tai leivänpaahtimessa. Voitele paahdetut pinnat.

Sulata hieman voita kattilassa ja paista kinkkua hetki. Nosta kinkku sitten sämpylän pohjapalalle ja lisää siihen teelusikallinen avokado-mangoseosta.

Valmista uppomunat: Kiehauta 2 litraa vettä ja lisää siihen etikka. Laske lämpöä, kunnes vesi kiehuu hiljaa. Riko munat jokainen omaan lasiinsa. Sekoita vettä lusikalla, kunnes syntyy pyörre, jossa valkuainen pysyy tiiviinä ja saa sen peittämään keltuaisen nopeammin. Laita kananmuna nopeasti kiehuvaan veteen. Käännä valkuainen keltuaisen päälle lusikalla. Keitä hieman alle neljä minuuttia ja nosta muna vedestä reikäkauhalla.

Nosta kuivumaan talouspaperin päälle. Nosta uppomunat esivalmisteltujen sämpylöiden päälle, levitä päälle hieman hollandaisekastiketta ja ripottele päälle piment d'espelette -chiliä. Aseta loput hollandaisekastikkeessa tarjolle kulhoon.