



COOKING PASSION SINCE 1877

EGGS BENEDICT



2 portioner

Pocherade ägg, krispigt rostat bröd och en gudomligt krämig hollandaise gör en fantastisk start på dagen. Här är Filip Poons variant på den klassiska brunchrätten Eggs Benedict.

INGREDIENSER

2 ägg
2 brödskivor
4-6 skivor skinka

HOLLANDAISESÅS

1 ägg
1 msk vatten
½ tsk salt
1 msk citronjuice
1 nypa cayennepeppar
300 g smält smör

TOPPING

Färsk gräslök

TILLAGNING

Hollandaisesås: Blanda samman ägg, vatten, salt, citronjuice och cayennepeppar med en stavmixer eller blender i cirka 20 sekunder tills den fått en fluffig konsistens. Häll sedan försiktigt ned det smälta smöret tills det bildats en tjock sås. Ställ åt sidan, eller håll upp såsen i en termos så den håller sig varm längre.

Doppa brödskivorna i lite smör och rosta tills gyllenbruna på en grillplatta som du placerar på induktionshällen.

Pocherade ägg: Knäck äggen och placera i en skål. Koka upp vatten i en stor kastrull och sänk sedan värmen till låg (optimal temperatur cirka 80°C).

Rör runt hastigt i vattnet med en sked för att skapa en virvel och lägg snabbt ned ägget i mitten av virveln. Låt pochera i cirka 3 minuter. Ta upp äggen med en hålslev.

Lägg upp skinka, pocherade ägg och hollandaisesås på det rostade brödet. Toppa med gräslök. Servera direkt!