

Eggs benedict

Ingrediënten

Voor de eggs benedict

- 1 eetlepel azijn
- 4 eieren maat M
- 4 sneetjes brood of ronde toast
- 1 eetrijpe avocado
- bieslook om te garneren
- 100 gram gerookte zalm

Voor de hollandaisesaus

- 75 gram gesmolten ongezoeten roomboter
- 2 eidooiers maat M
- 1 eetlepel water (20ml)
- paar druppels citroensap

Benodigdheden

- Staafmixer

Bereidingswijze

1. Breng het water samen met een scheut azijn aan de kook, zodra het kookt zet je het vuur op de laagste stand zodat het mengsel niet meer kookt.
2. Breek 1 ei in een kleine kom en draai met een lepel een draaikolk in het water/azijn mengsel. Laat het ei hier voorzichtig in glijden.
3. Pocheer in 3 minuten het ei en schep deze daarna met een opscheplepel voorzichtig uit de pan. Doe dit ook met de overige 3 eieren.
4. Doe de gesmolten roomboter in een kan met schenktuit.
5. Doe de eidooiers in een hoge beker met 1 eetlepel water en het citroensap.
6. Doe de staafmixer in de hoge beker en zet deze aan. Giet in een langzame, dunne straal de gesmolten boter erdoor terwijl de staafmixer op een constante snelheid blijft draaien.
7. Zodra de saus dikker wordt is deze klaar en breng deze op smaak met peper en zout.
8. Verdeel de avocado over de toast door deze fijn te prakken met een vork.
9. Leg op elke broodje een gepocheerd ei waarover je de hollandaisesaus giet. Garneer de eggs benedict vervolgens met wat fijn gesneden bieslook, peper, zout en serveer deze met de gerookte zalm.