



Eggs Benedict

Klassieke brunchklassieker met gepocheerde eieren en gerookte ham op een geroosterde Engelse muffin, overgoten met romige hollandaisesaus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 2 Engelse muffins
- 4 verse eieren
- 4 sneetjes gerookte ham
- 1 el witte wijnazijn
- 3 eierdooiers
- 150 g ongezouten boter
- 1 el citroensap
- een snuifje cayennepeper
- zout

witte peper

1 el fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter zachtjes in een steelpannetje op een laag vuur. Laat ze van het vuur af licht afkoelen tot ze lauwwarm is, maar nog vloeibaar.
- 2.** Vul een grotere pan met een laagje water en breng dit bijna aan de kook. Zet er een hittebestendige kom op zonder dat de bodem het water raakt. Doe de eierdooiers en het citroensap in de kom en klop ze au bain-marie gedurende ongeveer 3 minuten tot een luchtige, romige en iets ingedikt mengsel. Let erop dat het water niet te hard kookt, anders schiften de dooiers.
- 3.** Neem de kom van het vuur en giet de lauwe boter er al kloppend in een dun, gestaag straaltje bij tot een gladde, gebonden hollandaisesaus. Kruid bij met zout, witte peper en cayennepeper. Houd de saus warm door de kom terug op het bijna kokende water te zetten, maar haal ze van het vuur zodra ze te heet dreigt te worden.
- 4.** Breng een diepe pan water aan de kook en voeg de witte wijnazijn toe. Verlaag het vuur zodat het water nauwelijks beweegt. Breek elk ei afzonderlijk in een klein kommetje of kopje. Roer met een lepel een zachte draaikolk in het water en laat het eerste ei er voorzichtig in glijden. Herhaal met de overige eieren, telkens met een tussentijd van 30 seconden. Pocheer de eieren 3 minuten, tot het eiwit gestold is maar de dooier nog zacht. Schep ze op met een schuimspaan en laat kort uitlekken op een vel keukenpapier.
- 5.** Rooster ondertussen de gehalveerde muffins in een broodrooster of onder de grill tot ze goudbruin zijn. Beleg elk muffinhelft met een sneetje gerookte ham.
- 6.** Leg op elke muffinhelft met ham een gepocheerd ei. Lepel er ruimschoots hollandaisesaus over en werk af met fijngesneden bieslook. Serveer onmiddellijk.

Tip

Om meerdere eieren tegelijk warm te houden, pocheer ze iets korter en bewaar ze in een kom met warm water. Dep ze vlak voor het serveren droog op keukenpapier. Zo blijven ze mals en niet te gaar.

Lekker met

Een frisse groene salade of vers fruitsalade past goed als lichte aanvulling bij de brunch.

Dranktip

Een glas vers geperst sinaasappelsap of een lichte Bloody Mary sluit mooi aan bij deze klassieke brunch.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**