



GENERELL

Jennifers Eggs Benedict

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Jag älskar verkligen att äta brunch, det är en av mina höjdpunkter på helgerna. Med detta recept på Eggs Benedict blir det ännu mer hemmabruncher framöver.

INGREDIENSER

Pocherade ägg

3 matskedar vinäger
1.5 liter vatten
4 stycken ägg

Hollandaisesås

200 gram smör
4 stycken äggulor
3 matskedar vatten
1.5 matskedar citronsaft
salt
vitpeppar
cayennepeppar



Till servering

4 stycken skivor surdegsbröd
1 stycken avokado
4 stycken skivor parmaskinka
avrunden inlagd grillad paprika
4 stycken skivor rökt lax
salt
peppar
olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med hollandaisesåsen. Smält smöret i stekpannan och låt den svalna en stund. Blanda äggulor och vatten över vattenbad. Sjud tills äggblandningen har tjocknat något. Vispa hela tiden. Häll i smält smör, lite i taget.
- 2** Ta bort kastrullen från värmen och krydda med citron, salt, vitpeppar och lite cayennepeppar. Om såsen blir för tjock kan du hälla i lite hett vatten för att lösa upp den. Jag gjorde det innan servering då jag låtit såsen stå lite.
- 3** Pochera sedan äggen. Värm upp en stor kastrull med vatten och ättika. Låt det sjuda på låg värme, det får inte koka.
- 4** Knäck äggen, ett i taget, först i en liten skål eller kopp. Snurra sedan vattnet runt med en visp och häll försiktigt ned ägget i vattnet, ett i taget. Låt sjuda i ca tre minuter. Plocka upp äggen med en hålslev och lägg dem på ett kökspapper för att låta vattnet rinna av.
- 5** Skär skivor av surdegsbröd och värm i ugnen.
- 6** Mosa avokadon och blanda med salt och peppar.
- 7** Hetta upp en stekpanna med olivolja och stek parmaskinkan tills den blir krispig.
- 8** Bred smör på brödet, lägg på avokadoröran, parmaskinkan eller rökt lax och grillad paprika på burk. Därefter toppar du med ett pocherat ägg, sås och hackad gräslök.