



GENERELL

# Egg Benedict Royale

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Helt otroligt gott både som förrätt och till frukost. Här får du en variant med rökt lax istället för skinka, därav tillägget Royal. Ett perfekt kompliment till påskmiddagen även om det förstas bara är några av ingredienserna som återfinns på ett traditionellt påskbord.

## INGREDIENSER

### Egg Benedict

- 200 g kallrökt lax
- 4 st ägg
- 2 st engelska muffins
- 1 msk ättika
- 3 tsk citronsaft

### Hollandaisesås

- 3 st äggulor
- 150 g smör



2 msk vatten  
1 nypa salt  
1 liten nypa cayennepeppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp vatten tills de börjar sjuda, häll i ättika och lite salt.
- 2** Det kan underlätta att röra runt vattnet lite och först kläcka äggen i små skålar för att sen hälla i dem.
- 3** Låt sjuda i cirka 5 minuter för att få en bra gula. Lyft försiktigt upp äggen och låt torka.
- 4** Skär de engelska muffinsen i halvor och rosta. Placera sedan muffin, rökt lax och ägg på. Toppa med hollandaisesås och lite svartpeppar eller hackad gräslök.
- 5** Hollandaise gör du genom att först smälta smöret och sen värma vatten i en kastrull tills det sjuder. Ställ sedan en tom skål/kastrull i vattenbadet.
- 6** Vispa äggulor och vatten i skålen tills det tjocknar. Ta sedan av värmen, häll försiktigt i smöret lite i taget under omvispning.
- 7** Smaksätt med citronjuice, salt och cayennepeppar.