





Eggs benedict met zalm en hollandaisesaus

 **Bereidingstijd**
> 1h

 **Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld



Ingrediënten

4 muffins:

450 gram bloem (+ extra)
7 gram droge korrelgist
8 gram zout
1 eetlepel suiker
30 gram boter (op kamertemperatuur + extra)
1 ei (op kamertemperatuur)
240 ml melk (lauwwarm)

Eggs benedict

olijfolie
4 lente-uitjes (in dunnen ringetjes)
200 gram spinazie
peper en zout
nootmuskaat
1 citroen
hollandaisesaus
4 eieren
1 eetlepel wittewijnazijn
200 gram gerookte schotse zalmen

Bereidingswijze

Maak de muffins:



- 1.** Doe de ingrediënten in een kom en kneed gedurende 10 minuten tot een soepel deeg. Laat het deeg afgedekt gedurende een uur rijzen op een warme plaats. Kneed het deeg nog kort. Bestrooi het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van 2 cm. Steek met een glas cirkels uit het deeg met een doorsnede van +/- 8cm. Leg het uitgestoken deeg op een met bloem bestrooid werkblad en dek het af met plastic folie. Laat 45 minuten rijzen. Smelt een klontje boter in een pan en bak de muffins aan elke kant gedurende 5 à 7 minuten. Zorg dat ze binnenin voldoende garen.

Eggs benedict

- 2.** Verhit een scheutje olijfolie in een pan en stoof hierin de lente-uitjes. Voeg de spinazie toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Stoof tot de spinazieblaadjes zijn geslonken en het meeste vocht is verdampt. Voeg naar eigen smaak citroensap toe.
- 3.** Maak de [hollandaisesaus](#).
- 4.** Pocheer de eieren: breng in een pan een laag water van +/- 10 cm aan de kook en voeg de wittewijnazijn toe. Draai het vuur laag, zodat het water niet meer borrelt. Breek 1 ei voorzichtig in een kommetje. Laat het ei in het water glijden. Houd het water tegen de kook aan en laat het ei in ca. 3 min. gaar worden. Doe hetzelfde met de andere eieren. Schep de eieren met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en laat goed uitlekken.
- 5.** Snij de lauwe muffins open en verdeel de spinazie en de gerookte zalm erover.
- 6.** Leg er een gepocheerd ei op en schep er een lepel hollandaisesaus over.