



Eggs benedict



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

azijn
8 eieren
1/2 citroen (sap)
1 snuifje cayennepeper
zout
200 gram boter (in stukjes)
200 gram spek
4 sneden brood (dikke)
groene kruiden (bieslook, tuinkers, peterselie...)

Bereidingswijze

- 1.** Breng een diepe pan water aan de kook. Voeg een flinke scheut azijn toe en zet het vuur lager, zodat het niet te hevig borrelt. Breek een ei in een kopje en laat het voorzichtig in het water glijden. Laat 2 minuten garen en schep het ei er dan uit met een schuimspaan. Laat uitlekken op keukenpapier en hou warm. Bereid op deze manier nog drie eieren.
- 2.** Gebruik van de rest van de eieren enkel de dooiers. Doe deze in een steelpan met het citroensap en enkele eetlepels water. Breng op smaak met cayennepeper en zout. Zet op een laag vuurtje en klop voortdurend met een garde, tot de dooiers lichtjes gebonden zijn (zoals mayonaise). Haal van het vuur en voeg beetje bij beetje de boter toe. Zet eventueel kort terug op het vuur tot de boter gesmolten is en volledig opgenomen door de dooiers. Hou de saus warm.
- 3.** Toast het brood. Bak het spek. Beleg de toast met spek, een gepocheerd ei en een flinke laag saus. Werk af met kruiden. Maak zo vier toasten.