



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. november 2022

Forret

Eggs Benedict (4 personer).

8 æg, 4 stk. toastbrød, 4 skiver kogt skinke, 4 store skiver tomater, lidt eddike, lidt hakket persille. **Hollandaise:** 125 g klareret smør, 2 æggeblommer, 1 spsk hvidvinseddike, en lille smule friskpresset citronsaft, salt og peber, cayennepeber

Start med at sætte vand (tilsat eddike) over til pochering af æg.

Hollandaisen:

Pisk æggeblommer med eddike, citronsaft, salt og peber. Varm massen forsigtigt op i vandbad, mens du konstant pisker. Når massen er skummende og blevet lys, tilsættes det klarede smør stille og roligt. Smag til med lidt cayennepeber, salt og peber og citron, Holdes lun i vandbadet.

Placer skinken og tomaterne under grillen i ovnen, til skinken får farve. Pocher dine æg. Samtidig ristes toastbrødene.

Servering:

Smør toastbrødet. Læg skinke, tomat og æg ovenpå. Slut af med hollandaise og lidt hakket persille.

