



HET WITTE GOUD

Eggs benedict met witte asperges

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 2 plakken Yorkham
- 🍴 2 Italiaanse bollen
- 🍴 1½ el witte wijnazijn
- 🍴 4 eieren
- 🍴 1 el dragon
- 🍴 100 gram roomboter
- 🍴 zwarte peper

MATERIAAL: 3 pannen

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook.
2. Schil de asperges en snijd de houtige onderkant eraf.
3. Kook de asperges in 15-18 minuten gaar.
4. Laat eventueel nog 5 à 10 minuten rusten, giet af en bewaar in de pan.
5. Breng een tweede pan met water en ½ el azijn aan de kook.
6. Breng een derde pan met een beetje water aan de kook voor het maken van de Hollandaisesaus.
7. Scheid 2 eieren en bewaar de dooiers in een hittebestendige kom (de eiwitten zijn niet meer nodig).
8. Verdeel de overige 2 eieren over aparte kleine glaasjes en snijd de broodjes doormidden.
9. Zet het vuur onder de tweede pan lager (zodat het nét niet kookt) en draai met een garde een draaikolk in het water.
10. Giet snel maar voorzichtig het eerste ei in het midden van de draaikolk en pocheer 3 minuten.
11. Haal voorzichtig uit de pan en bewaar op een theedoek.
12. Pocheer zo ook het resterende ei.
13. Smelt ondertussen de boter in een steelpan en laat vijf minuten afkoelen.
14. Voeg aan de hittebestendige kom de resterende 1 el azijn toe en plaats deze boven de derde pan met water.
15. Kluts de eidooiers tot een lichtgele saus en voeg langzaam al roerende de boter in een dunne straal toe.
16. Blijf roeren tot er een mooie luchtige, zachtgele saus ontstaat.
17. Beleg de broodjes met de asperges, de ham, de gepocheerde eieren en de Hollandaisesaus.
18. Garneer met dragon en versgemalen zwarte peper.

TIP: -

BRON: culy.nl

