



HET WITTE GOUD

Eggs Florentine met witte asperges op brioche

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 125 g ongezouten roomboter
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 3 witte scharreleieren
- 🍴 1 el water
- 🍴 175 g witte asperges
- 🍴 1 el olijfolie mild
- 🍴 200 g spinazie
- 🍴 ½ el witte natuurazijn
- 🍴 1 scharrelei
- 🍴 ½ chinois brioche brood
- 🍴 ½ tl zeezoutvlokken

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan, maatbeker met schenktuit

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter op laag vuur.
2. Zet het vuur uit als de boter zich heeft verdeeld in een heldere bovenlaag (vet) en een troebele onderlaag (eiwitten).
3. Laat 1 minuut afkoelen in de pan.
4. Schenk voorzichtig de heldere bovenlaag in de maatbeker met schenktuit.
5. Stop met schenken als de eiwitten meekomen.
6. Het heldere deel heet geklaarde boter.
7. Breng ondertussen een laag water aan de kook in een pan waar een kom op past.
8. Halveer de citroen en pers 1 helft uit.
9. Splits de eieren (het eiwit wordt niet gebruikt) en klop de eidooiers met het water en 1 el citroensap los in een vuurvaste kom.
10. Hang de kom in de pan.
11. Zorg ervoor dat de kom het water niet raakt (au bain-marie).
12. Klop het mengsel met een garde 5 minuten, tot het als een lint aan de garde blijft hangen.
13. Schenk de geklaarde boter langzaam in een constante stroom bij het dooiermengsel in de kom.
14. Blijf kloppen tot je een gladde en lobbige saus hebt (Hollandaise).
15. Breng de saus op smaak met peper en eventueel zout.
16. Breng een aspergepan met ruim water met eventueel zout aan de kook.
17. Schil ondertussen de witte asperges rondom vanaf vlak onder het kopje naar onder met de dunschiller en verwijder de houtachtige onderkant.
18. Halveer de asperges in de breedte en kook in 10 minuten beetgaar.
19. Verhit ondertussen de olie in een wok of hapjespan op middelhoog vuur.
20. Voeg de spinazie in delen toe en laat al omscheppend in 3 minuten slinken.
21. Laat de spinazie uitlekken in een vergiet.
22. Duw er met een pollepel zo veel mogelijk vocht uit.
23. Breng in een lage pan ca. 6 cm water tegen de kook aan.
24. Voeg de azijn toe.
25. Zet het vuur laag, vlak voordat het water kookt.
26. Breek 1 ei in een kleine kom.
27. Maak met een lepel een draaikolk in het bijna kokende water en laat het ei midden in de draaikolk glijden.
28. Gaar het ei in ca. 3 minuten (pocheren).
29. Schep uit de pan met een schuimspaan en laat uitlekken op een bord met keukenpapier.
30. Herhaal dit met de rest van de eieren.
31. Snijd de halve brioche met een broodmes in 4 gelijke sneetjes.
32. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de brioche aan beide kanten op middelhoog vuur in 5 minuten goudgeel en krokant.
33. Verdeel de spinazie, asperges en de gepocheerde eieren over de brioche en schep de hollandaisesaus erover.
34. Bestrooi met peper en de zeezoutvlokken.

TIP: Je kunt de saus 1 uur van tevoren klaarmaken en in een afgedekte schaal op een warme plek bewaren

BRON: ah.nl

