



HET WITTE GOUD

Snelle eggs benedict met asperges en zalm

2 PERSONEN

⌚ 23 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g verse witte asperges
- 🍴 ½ petit beurre brood
- 🍴 2 eieren M
- 🍴 1 el gezouten roomboter
- 🍴 2 el mayonaise
- 🍴 ½ tl dijonmosterd
- 🍴 2 tl citroensap
- 🍴 50 g gerookte zalm
- 🍴 ½ bakje tuinkers

MATERIAAL: hapjespan, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
3. Snijd ze doormidden, doe in een pan water en breng aan de kook.
4. Kook 10 minuten, draai het vuur uit en laat nog 10 minuten in het hete water liggen.
5. Giet af.
6. Snijd ondertussen 2 sneetjes van het brood.
7. Rooster ca. 8 minuten in de oven.
8. Breng ondertussen een pan water aan de kook.
9. Voeg de eieren toe en kook ze 6 minuten.
10. Spoel af onder koud stromend water en pel voorzichtig.
11. Smelt ondertussen voor een snelle hollandaisesaus de boter in een steelpan.
12. Roer de mayonaise, mosterd en het citroensap door elkaar en voeg langzaam al roerend met een garde toe aan de boter.
13. Breng op smaak met peper.
14. Beleg de geroosterde sneetjes brood achtereenvolgens met de asperges, gerookte zalm, een gekookt ei en wat saus.
15. Garneer met de tuinkers.

TIP: Wijntje erbij? Lekker met een Chardonnay.

BRON: dh.nl

