



Voorgerechten

Coquilles benedict met hollandaise saus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 plakjes ontbijtspek
4 briochebrood
12 coquilles
boter

Voor de hollandaisesaus

200 gram roomboter (gesmolten)
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels witte wijn
2 eetlepels water
4 eierdooiers
bieslook (verse)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C Leg de plakken ontbijtspek op een bakplaat met bakpapier en schuif in de oven gedurende 10-15 minuten tot het spek krokant is. Leg de laatste 5 minuten de briochebroodjes erbij.

Bak ondertussen de coquilles bruin langs weerszijden in een pan met boter, houd ze warm op een laag vuur terwijl je de hollandaisesaus maakt.

Doe de eierdooiers met het water en de witte wijn in een kookpot en klop met een garde stevig in 8-vorm door het eiarmengsel op een laag vuur.

Voeg de gesmolten roomboter al kloppend toe tot je een schuimige saus bekomt, kruid af met peper en zout en roer het citroensap er voorzichtig door.

Snijd de briochebroodjes open en leg op de onderste helft van elk broodje 3 coquilles, overgiet met hollandaisesaus en werk af met fijngesnipperde bieslook en krokant spek.

Keukenbenodigdheden

Oven

