



Overige

Benedict-eieren

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel witte wijnazijn
4 broodjes (ronde)
120 gram zalm (gerookte)
2 eetlepels tuinkers
2 deciliter hollandaísesaus
4 eieren

Bereidingswijze

Breng 3 liter water en de azijn aan de kook. Breng het kokende azijnwater met een lepel aan het draaien en breek de eieren in het midden van de kolk, zodat het eiwit zo goed mogelijk de dooier omhult. Iets makkelijker is elk ei eerst te breken in een kop, en dan in de kokende vloeistof te gieten.

Pocheer ze op die manier 2-3 minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Warm intussen de Hollandaísesaus op en warm de broodjes even op in de oven. Leg de onderkant van de broodjes op 4 borden. Verdeel er de tuinkers en de gerookte zalm over en schik er de gepocheerde eieren op. Giet er ten slotte de saus over.

Keukenbenodigdheden

Oven

