GENERELL

Eggs Royale

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Eggs Royale med sparris och kallrökt eller gravad lax i perfekt kombination med hollandaisesåsen.

Att pochera ägg eller slå sin egen hollandaise är inte så svårt, men det kräver lite tålamod.

INGREDIENSER

4 st engelska muffins, el annat bröd
8 st tunna skivor rökt eller gravad lax
16 st färsk grön sparris
gräslök
Hollandaisesås
4 st äggulor
1 msk citronsaft
100 g smör, smält
1 nypa salt

Pocherade ägg

8 st ägg
1 msk ättika

GÖR SÅ HÄR

1. Hollandaisesås: Blanda äggulor och citronsaft i en skål av glas eller metall och vispa kraftigt tills det blir fluffigt.

2. Ställ skålen över vattenbad (vattnet får inte vidröra skålen). Fortsätt att vispa kraftigt så att äggen inte blir för varma, dår får du äggröra i stället.

3. Häll det smälta smöret i en smal stråle ned i äggen under konstant vispning. Fortsätt att vispa tills att såsen börjar tjockna. Ta bort från spisen och smaka av med salt.

4. Pocherat ägg: Koka upp vatten i en kastrull, tillsätt salt och ättika. Sänk värmen så att vattnet knappt sjuder.

5. Knäck ett ägg i en kaffekopp. Gör en virvel i vattnet med hjälp av en sked och sänk försiktigt ned ägget med hjälp av kaffekoppen. Du kan pochera flera ägg åt gången, men vänta ett par sekunder mellan varje så att vitan börjar omsluta gulan.

6. Låt ägget vila i vattnet i 2-3 minuter, plocka därefter upp med en hålslev och låt rinna av på hushållspapper. Gulan skall vara krämigt rinnig i mitten.

7. Montering: Halvera muffinsen och rosta i stekpanna eller brödrost. Skär bort nederdelen på sparrisen (ca ?). Lägg på 2 skivor lax på varje halva och fortsätt med två sparristoppar. Lägg på ett pocherat ägg på varje och avsluta med hollandaisesås. Klipp över lite gräslök.

8. Variation: Byt ut laxen och sparrisen mot kokt skinka eller bacon så får du en klassisk Eggs Benedict. Gör annars en Eggs Florentin som vegetariskt alternativ, byt då ut laxen mot spenat.