



Varm brunchmacka med lax, pocherat ägg och hollandaise

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **1**

Klassiska Eggs Benedict eller Eggs Royale är givna på brunchen. Här kallar vi den Varm brunchmacka.

Den utsökt goda mackan på bilden åt jag på Långa Radens brunch (Hotel Skeppsholmen) för någon vecka sedan. Kallrökt lax på stekt surdegsbröd med senapskål, pocherat ägg, hollandaise och pepparrot. Klassiskt, vackert och mycket välkomponerat.

Jag frågade köksmästare Magnus Johansson på Långa Raden om hur man kan tänka för att lyckas med sin toast där hemma:

Mackan ska vara varm och krispig men ändå mjuk i botten. Det pocherade ägget och hollandaisesåsen ska vara varmt. Vad som är där emellan kan man freestyla ordentligt med så länge det är någon typ av smakrik saftig grönsak/sallad.

Välj klassisk variant med rökt skinka. Fyll på med grönt - just nu är sparris perfekt - och du har en vegetarisk variant. Lägg på varm- eller kallrökt fisk och få en Royal-variant och sparris.

Allt går att förbereda i god tid. Godast blir mackan om brödet, ägget och självklart hollandaisen är varmt.

Långa Radens brunch gör sommaruppehåll om ett tag men återkommer igen till hösten. Till vår stora glädje. Läs min artikel så förstår du varför.

INGREDIENSER

1 skiva gott ljust bröd

1 näve ruccola el andra smakrika salladsblad eller grönsaker

Huvudingrediens

t ex kall-/varmrökt fisk, kokt sparris el rökt skinka



Toppa med

1 st pocherat ägg

hollandaisesås

Garnityr

toppa med t ex dill, riven pepparrot, gräslök el annat som passar till



GÖR SÅ HÄR

1

Skölj salladsbladen/det gröna. Torka. Förbered huvudingrediensen, t ex skiva laxen. Gör hollandaisesåsen. Håll ljummen. Pochera ägget. Stek brödskivan sakta i smör eller neutral olja tills den är krispig på ena sidan.

2

Lägg ihop mackan: börja med grönt, sedan huvudingrediensen, pocherat ägg och avsluta med hollandaise. Garnera. Servera genast medan toasten är varm.