

Gepocheerd ei met Hollandaise Saus

Bereiden in: Pan

Voorbereiding: 25 min.

Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Voor gepocheerd ei
- Ingrediënten voor 4 personen
- 4 eieren
- Azijn (witte)
- Zout
- 4 stuks toast
- 4 plakjes ham
- 100 gram spinazie
- verse kervel of peterselie
- Voor Hollandaise saus
- 3 eierdooiers
- 2 el azijn
- 4 el witte wijn
- 250 g boter (gesmolten)
- zout
- versgemalen peper

Voedingswaarde

Wist u dit

- *Iedereen op deze manier een gepocheerd eitje kan maken.*

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Gepocheerd ei met Hollandaise Saus

Bereiding

Gepocheerd ei

1. Breng een pan water aan de kook. Voeg een flinke scheut witte azijn toe en wat zout. Zet het vuur niet te hoog, het water moet net tegen de kook aan zitten.
2. Zet ook alvast een kom met heet water klaar, hier bewaar je de gepocheerde eieren in.
3. Neem een klein zeefje en breek een eitje hierin. Op deze manier verdwijnt het overtollige vocht en krijg je een heel mooi gepocheerd ei.
4. Giet het eitje in het water (je hoeft het niet te roeren) en pocheer het in 3 minuten gaar.
5. Haal het eitje uit het water en doe het in de kom met heet water. Op deze manier blijven de eieren warm. Ga zo door totdat alle eieren gepocheerd zijn.

Hollandaisesaus

1. Klop eidooiers met azijn en wijn au bain-marie luchtig.
2. Voeg langzaam de gesmolten boter toe aan de luchtig geklopte eidooiers.
3. Zout en peper naar smaak toevoegen.

Opmaak van het bord

1. Grill hamplakjes. Stoom of bak de spinazie heel kort .
2. Leg op elk bord de toast met daarop de ham en de spinazie.
3. Pak de eieren voorzichtig en leg ze op de spinazie.
4. Overgiet de eieren met de warme Hollandaise saus en garneer met een takje kervel of peterselie.

Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten