



Eggs Benedict

Klassieke brunchklassieker met gepocheerde eieren en gerookte ham op een geroosterde muffin, overgoten met romige hollandaisesaus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	2	Klassiekers

Ingrediënten

- 2 Engelse muffins
- 4 verse eieren
- 4 sneetjes gerookte ham
- 1 eetlepel witte azijn
- 3 eierdooiers
- 150 g boter
- 1 eetlepel citroensap
- snuifje cayennepeper
- zout

peper

1 eetlepel fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

1. Smelt de boter zachtjes in een steelpannetje en laat lauw worden.
2. Klop de eierdooiers met het citroensap au bain-marie tot een luchtige, dikke massa (ongeveer 3 minuten, niet te heet zodat ze niet schiften).
3. Giet al kloppend de lauwe boter er in een dun straaltje bij tot een gladde hollandaise. Kruid met zout, peper en cayennepeper. Houd warm.
4. Breng een pan water met de azijn tegen de kook aan. Breek elk ei in een kommetje, draai een draaikolk in het water en laat de eieren er 3 minuten in pocheren.
5. Rooster de gehalveerde muffins en beleg elk met een sneetje ham.
6. Leg een gepocheerd ei op de ham, lepel er ruim hollandaise over en werk af met bieslook. Meteen serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)