



## Eggs Florentine met spinazie

*Gepocheerde eieren op een bedje van roomspinazie en een geroosterde muffin, overgoten met romige hollandaise. Een klassieker voor een luie zondagbrunch.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>15'</b>	<b>2</b>	<b>Ontbijt</b>

### Ingrediënten

- 4 eieren
- 2 Engelse muffins
- 300 gr verse spinazie
- 20 gr boter
- 3 eetlepel room
- 1 eetlepel witte azijn
- 3 eierdooiers
- 125 gr gesmolten boter
- 1 eetlepel citroensap

snuf nootmuskaat

zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Smelt de boter in een pan en laat de spinazie hierin al roerend slinken. Voeg de room toe, kruid met nootmuskaat, zout en peper en houd warm.
- 2.** Klop voor de hollandaise de dooiers met het citroensap au bain-marie luchtig op tot een dikke saus. Giet er al kloppend de gesmolten boter bij en kruid met zout en peper.
- 3.** Breng een pan water met de azijn tegen de kook aan. Draai een draaikolk en pocheer de eieren een viertal minuten tot het wit gestold is.
- 4.** Rooster de gehalveerde muffins goudbruin.
- 5.** Verdeel de spinazie over de muffins, leg er een gepocheerd ei op en lepel de hollandaise erover. Meteen serveren.

---

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