



Eggs Royale met gerookte zalm

De luxe zalmvariant van eggs benedict, met gepocheerde eieren en gerookte zalm op een geroosterde muffin, overgoten met romige hollandaisesaus. Een klassieker op de brunchtafel.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| 15' | 15' | 2 | Voorgerecht |

Ingrediënten

- 4 eieren
- 2 Engelse muffins
- 120 gr gerookte zalm
- 3 eierdooiers
- 150 gr boter
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel witte azijn
- 1 handvol verse bieslook

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter zachtjes in een pannetje en schep het witte schuim eraf.
- 2.** Klop de eierdooiers met het citroensap en een lepel water au bain-marie tot een luchtig, licht ingedikt mengsel.
- 3.** Giet al kloppend de gesmolten boter in een dunne straal bij de dooiers tot je een gladde hollandaisesaus krijgt. Breng op smaak met peper en zout en houd warm.
- 4.** Breng een pan water met de azijn tegen de kook aan. Breek de eieren een voor een in een kopje en laat ze in een draaikolk glijden. Pocheer elk ei 3 minuten.
- 5.** Snijd de Engelse muffins doormidden en rooster de helften goudbruin.
- 6.** Verdeel de gerookte zalm over de geroosterde muffinhelften.
- 7.** Leg op elke helft een uitgelekt gepocheerd ei.
- 8.** Lepel de warme hollandaisesaus over de eieren en werk af met fijngesneden bieslook en wat peper.