



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.