



Eggs Florentine met spinazie

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 4 eieren
- 2 Engelse muffins
- 300 gr verse spinazie
- 20 gr boter
- 3 el room
- 1 el witte wijnazijn
- 3 eierdooiers
- 125 gr ongezoeten boter, gesmolten
- 1 el citroensap

een snuf nootmuskaat

zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de 20 gr boter in een brede pan op middelhoog vuur. Voeg de spinazie toe en laat al roerend slinken tot alle vocht verdampt is. Roer de room erdoor, kruid met nootmuskaat, zout en peper en houd warm op een laag vuur.
- 2.** Bereik de hollandaise: klop de eierdooiers met het citroensap in een hittebestendige kom au bain-marie luchtig op tot het mengsel dik en romig is. Haal de kom van het vuur en giet er al voortdurend kloppend de gesmolten boter druppelsgewijs bij tot een gebonden saus. Kruid met zout en peper. Houd warm boven het warme (niet kokende) waterbad.
- 3.** Vul een brede pan met water, voeg de witte wijnazijn toe en breng net tegen het kookpunt. Breek elk ei afzonderlijk in een klein kommetje. Roer het water voorzichtig rond, laat het ei glijden in het midden van de draaikolk en pocheer 3 tot 4 minuten tot het eiwit gestold is maar de dooier nog zacht aanvoelt. Haal de eieren met een schuimspaan uit het water en dep droog op keukenpapier.
- 4.** Snijd de muffins doormidden en rooster ze goudbruin in de broodrooster of onder de grill.
- 5.** Leg op elk muffin-helft een portie roomspinazie, schik er een gepocheerd ei op en lepel er royaal hollandaise over. Serveer meteen.

Tip

Pocheer de eieren zo vers mogelijk: verse eieren houden hun vorm beter in het water. Voeg de azijn toe aan het pocheerwater om het eiwit sneller te laten stollen rond de dooier.

Lekker met

Een frisse groene salade of verse fruitsalade maakt de brunch compleet.

Dranktip

Een glas vers geperst sinaasappelsap of een lichte prosecco past perfect bij deze brunchklassieker.