

Eggs benedict met groene asperges

 Groen  30 min.  2 pers.  Vegetarisch



Dvd bijt

Ingrediënten

- 5 el witte wijn
- 3 el dragonazijn
- 4 zwarte-peperkorrels
- 2 gedroogde laurierblaadjes
- 80 g ongezouten roomboter
- 6 eieren
- 2 sneetjes wit vloerbrood
- 100 g groene-aspergetips van Tasty Spears

Bereidingswijze

- Breng de wijn in een kleine steelpan met $\frac{1}{2}$ van de dragonazijn, de peperkorrels en laurier aan de kook. Kook zachtjes 5 min. of tot er 1 el vocht overblijft (per persoon). Verhit ondertussen in een andere pan de boter.
- Zeef de wijn boven een vuurvaste kom die op de steelpan past. Splits $\frac{1}{2}$ van de eieren, voeg de eidooier toe aan de wijn en klop los (het eiwit wordt niet gebruikt). Breng een laag water (4 cm) in de steelpan tegen de kook aan. Zet de kom erop, zorg dat deze het water niet raakt.
- Klop het mengsel tot het dikker wordt en voeg dan al kloppend in een dun straaltje de gesmolten boter toe. Klop tot een dikke hollandaisesaus. Zet de kom 10 sec. in een bak met een laagje koud water (2 cm) om het kookproces te stoppen. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
- Breng ondertussen een laag water (6 cm) in een pan aan de kook. Voeg de rest van de azijn toe. Draai het vuur laag. Breek één ei boven een kopje, maak met een lepel een draaikolk in het water en laat het ei voorzichtig in de draaikolk glijden. Pocheer het ei 3 min. Herhaal dit met het laatste ei.
- Verhit ondertussen de grillpan zonder olie of boter en grill het sneetje brood 1 min. per kant. Neem uit de pan en halveer. Grill de aspergetips 4 min. Keer regelmatig. Verdeel achtereenvolgens de asperges, gepocheerde eieren en saus over het brood.

Eet smakelijk!