Oppskrift

Posjert egg med kyllingbacon, asparges og hollandais



Slik lager du posjert egg. Vi gir deg fremgangsmåten til hvordan du kan lykkes. Posjert egg kalles også Eggs Benedict. Prøv deg på eggeretten med asparges og hollandais saus. Med kyllingbacon får du et noe magrere alternativ til bacon.

1

Slik gjør du

Lag Hollandaisen etter anvisning på pakken og sett til side.

2

Stek bacon og la aspargesen få et par minutter i kokende vann før du avkjøler dem raskt i iskaldt vann.

3

Slik posjerer du egg

Tips:

Du bør ha disse ingrediensene og dette utstyret for hånden:

- egg (helst gårdsegg, så ferske som mulig – da går posjeringen lettere)
- en stor gryte med vann
- eddik, ca 0,2 dl per liter vann
- Små skåler du kan knekke egget oppi før posjering
- Hullsleiv (til nøds kan du bruke en stor skje eller liten øse)

Følg disse tipsene for beste fremgangsmåte

Eddik gjør jobben lettere

Kok opp vann med eddik og salt. (Du må ikke bruke eddik, men mange liker syren og gjør det litt lettere å få godt resultat).

Kokende vann før knapp simring

La vannet fosskoke minst et minutt slik at det er skikkelig varmt. Det tar litt koketid å få vann og kjele skikkelig varmt. Senk så varmen slik at det er en knapp simring i gryta. (Trekk gryten av platen om du ikke har induksjon eller gass).

Ikke hell egget langsomt oppi

Bruk en skje til å lage en passe god virvel i vannet og slipp egget raskt oppi midten. Da vil egget fastne av seg selv og holde seg pent samlet. Ikke hell egget langsomt oppi vannet, da blir det tråder i vannet og ikke vellykket resultat.

La egget hvile i fem minutter

La egget ligge i ro på svak varme ca. 4 - 5 minutter. Ta det opp av vannet med en hullskje eller annen øse med hull, og legg det på kjøkkenpapir for avrenning.

Trykk her for lese flere tips og triks om posjering av egg her

Rist gjerne landbrødskiven, legg på spinatblader, asparges, bacon og det posjerte egget.

Server med et par spiseskjeer Hollandaise saus.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Du trenger

Hollandaise saus	1 pk (ferdig)
PRIOR egg	1 stk
PRIOR kyllingbacon	2 strimler
Asparges	4 stk
Babyspinat	1 liten neve
Landbrød	1 skive
Hakket gressløk	
Persille	

Til kokevannet

Eddik	Ca 0,2 dl per liter vann
Salt	

Allergener

- Gluten