

# Gepocheerd ei met Hollandaise saus

## INGREDIENTEN

verse eieren

water

azijn

*Hollandaise saus:*

3 eidooiers

2 el azijn

4 el witte wijn

250 g gesmolten boter



## BEREIDINGSWIJZE

*Hollandaise saus:*

1. Klop de eidooiers met de azijn en witte wijn au bain-marie in 5 tot 10 minuten luchtig.
2. Voeg heel langzaam (druppel voor druppel!) de gesmolten boter toe aan het eidooiermengsel. Zorg ervoor dat de boter en het eidooiermengsel ongeveer dezelfde temperatuur zijn, om schiften te voorkomen.
4. Breng de Hollandaisesaus op smaak met peper en zout.

*Ei pocheren:*

1. Breng het water met de azijn aan de kook. Breek het ei in een kommetje. Draai het vuur uit en roer met een lepel rondom (in één richting) in de pan, totdat een draaikolk ontstaat.
2. Laat het ei uit het kommetje glijden: middenin de draaikolk.
3. Blijf de pan langzaam rondom roeren met de lepel, maar raak hierbij het ei niet aan.
4. Na 3-4 minuten heb je een perfect gepocheerd zacht eitje. Toast ondertussen het sneetje brood in de broodrooster of onder de grill van de oven.
5. Schep met een schuimspaan voorzichtig (!) het ei uit de pan, en laat de spaan even goed uitlekken (op bijvoorbeeld een stukje keukenpapier).
6. Serveer het gepocheerde ei op warme toast met evt. jonge spinazie en maak het af met de Hollandaise saus en een beetje olijfolie.

Heb je het recept af?  
Deel het op social  
media en vergeet ons  
niet te taggen!

Eet smakelijk