

Eggs Benedict med sprød Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (4 stk.)

4 skiver Prosciutto di Parma
4 skiver briochebrød
2 spsk. rapsolie
3 æggeblommer
180 g smør
1 spsk. koldt vand
1 spsk. citronsaft
Salt og peber
2 spsk. koldt smør
1 spsk. eddike
4 æg
1 avocado
Baby leaf salat

Sådan gør du:

- Forvarm ovnen til 180 grader.
- Læg Prosciutto di Parma-skiverne på bagepapir, og bag dem i ovnen ved 180 grader i ca. 10 minutter, indtil de er gyldne og sprøde. Læg skiverne med Prosciutto di Parma på køkkenrulle, så de holder sig sprøde.
- Steg briocheskiverne gyldne i rapsolie på begge sider.

- Smelt 180 g smør i en gryde. Tag gryden af varmen, og lad smørret blive lunkent. Kom æggeblommerne i en gryde ved lav varme sammen med koldt vand, citronsaft og lidt salt. Pisk kraftigt, mens saucen står på varmen og begynder at tykne. Kom det smeltede smør i. Når saucen begynder at blive tyk, tager du gryden af varmen og pisker 2 spsk. koldt smør i for at «stoppe» kogeprocessen. Smag til med salt, peber og evt. lidt mere citronsaft.
- Bring 1 liter vand, 1 spsk. eddike og lidt salt i kog i en stor gryde. Slå et æg ud i en kop. Lav cirkler i vandet med en ske, så der bliver en «hvirvelvind» midt i gryden. Hæld ægget ud i midten af gryden, og lad det trække i 3-4 minutter. Løft ægget op med en hulske, og gentag processen, indtil alle fire æg er pocheret.
- Pynt briocheskiverne med avokadoskiver, salat og pocheret æg. Kom til sidst hollandaisesaucen og sprød Prosciutto di Parma på.