

Eggs Benedict med sprø Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (4 stk)

4 skiver Prosciutto di Parma
4 skiver brioche brød
2 ss rapsolje
3 eggeplommer
180 g smør
1 ss kaldt vann
1 ss sitronsaft
Salt og pepper
2 ss kaldt smør
1 ss eddik
4 egg
1 avokado
Baby leaf salat

Fremgangsmåte

- Forvarm ovnen til 180 grader.
- Legg skivene med Prosciutto di Parma på bakepapir og stek dem i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter til de er gylne og sprø. Legg skivene med Prosciutto di Parma på kjøkkenpapir slik at de holder seg sprø.
- Stek brioche-skivene i rapsolje til de er gylne på begge sider.

- Smelt 180 g smør i en kjele. Dra kjelen av varmen og la smøret bli lunkent. Ha eggeplommene i en kjele på lav varme sammen med kaldt vann, sitrønsaft og litt salt. Pisk kraftig mens sausen står på varmen og begynner å tykne. Spe med det smeltede smøret. Når sausen begynner å bli tykk drar du kjelen av varmen og pisker inn 2 ss kaldt smør for å «stoppe» kokeprosessen. Smak til med salt, pepper og eventuelt mer sitrønsaft.
- Kok opp en stor kjele med 1 liter vann, 1 ss eddik og litt salt. Knekk et egg oppi en kopp. Lag sirkler i vannet med en skje slik at det blir en «virvelvind» i midten av kjelen. Hell egget i midten av kjelen og la det trekke i 3-4 minutter. Løft egget ut med en hullsleiv og gjenta prosessen til alle fire eggene er posjert.
- Topp brioche-skivene med skiver av avokado, salat og posjert egg. Topp med hollandaisesausen og sprø Prosciutto di Parma.