

Ingrediënten voor 4 personen

280 g hopscheuten -2 theelepels
citroensap -3 eierdooiers -80 g
boter (geklaard) -peper -zout -1
citroen -0.5 dl room -4 eieren
-100 plakjes zalm (gerookt) -4
sneetjes brood -103 g kervel

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Voorgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Gepocheerd ei met hopscheuten

Bereidingswijze

Maak de hopscheuten schoon. Breek een voor een het onderste gedeelte af. Was de scheuten en blancheer ze twee minuten. Voeg een scheutje citroensap toe. Bereid de mousselinesaus: klop de eierdooiers met een beetje water op. Voeg de gesmolten boter toe, breng op smaak met citroen, peper en zout. Voeg een scheutje room toe. Warm de hopscheuten op in een weinig room. Pocheer de eieren: breng wat ongezouten water met een weinig azijn aan de kook. Breek elk ei in een kommetje. Vorm een draaikolk in het water en laat het ei zachtjes in het midden glijden. Laat 2 ? minuut pocheren: de eierdooier moet nog vloeibaar zijn. Neem het ei voorzichtig met een schuimspaan uit het water. Schik de hopscheuten in een bord en leg er een plakje zalm over. Leg het gepocheerde ei erover en giet de saus erbij. Versier met een stukje geroosterd brood en wat plukjes kervel.