

Ingrediënten voor 6 personen

6 beschuitbollen, geroosterd , 6 plakken pancetta , gebakken , 6 eieren maat m, op kamertemp, en supervers saus: 3 eierdooiers, 10 ml witte azijn, 60 ml witte wijn, 75 gram gesmolten boter

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Amerikaans

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Egg Benedict met een twist

Klassieker met geschiedenis , een twist en de gouden tip voor een gepocheerd ei.

### Hulpmiddelen

Garde, sauspan met dikke bodem, muffin blik, metaal

### Bereidingswijze

Gril de pancetta tot gewenste knapperigheid ( kan ook ham, spek zijn ) rooster de beschuitbollen. verwarm de oven op 175 graden. doe een grote eetlepel water in elk muffin vormpje , en breek in elk een ei. zet 12 minuten in de oven. schep zeer voorzichtig uit de vorm en gebruik direct. neem een lage, brede sauspan. Klop de eidooiers los en meng de azijn en wijn erdoor. Klop goed met een garde. Zet de pan dan op een laag vuur en blijf kloppen, totdat het een mooie saus wordt. Haal de pan van het vuur, voeg wat zout toe, en schenk nu al kloppende de gesmolten boter erbij. dun straaltje , maar heel langzaam, en heel belangrijk: blijf kloppen! totdat je een gebonden en romige saus hebt. neem de beschuitbol, bedek met de pancetta, gepocheerd ei erop, met een flinke lepel Hollandaise saus.

### Serveertips

Garneren met bieslook, doe voordat het ei in de oven gaat een tl. zalmeitjes ( rood ) , prachtig voor de kleur.

