Ontbijt / Verenigde Staten

Eieren Benedictus

Het hoogtepunt van de zondagsbrunch: zacht gepocheerde eieren gedrapeerd over knapperig Canadees spek en geroosterde Engelse muffinhelften, verdronken in een warme gouden hollandaise geslepen met citroen. Drie afzonderlijke technieken – emulsie, pocheren, toast – gesynchroniseerd in één opzichtig bord.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 hele grote eieren (voor stroperij)
- ☐ 4 plakjes Canadees spek of rugspek
- ☐ 2 hele Engelse muffins, gedeeld
- ☐ 3 hele eidooiers (voor hollandaise)
- ☐ 200 ml Geklaarde boter (warm)
- ☐ 15 ml Vers citroensap
- ☐ 30 ml Witte wijnazijn (voor stroperij)
- ☐ 5 g Fijn zeezout
- ☐ 1 g Witte peper
- ☐ 0,5 g Cayennepeper, snufje
- ☐ 1500 ml water (voor stroperij)

Zo maak je het.

01 Maak eerst de hollandaise; deze blijft warm tijdens het pocheren. Zet een grote kom op een pan met nauwelijks kokend water (de bodem van de kom mag het water niet raken). Voeg de eierdooiers en een eetlepel water toe. Blijf constant en krachtig kloppen, waarbij u de kom op en van het vuur beweegt, zodat de dooiers zachtjes opwarmen in plaats van te klauteren – 3-5 minuten totdat ze dik, bleek en lintachtig worden en u door de gardesporen de bodem van de kom kunt zien. Haal van het vuur. Begin met het toevoegen van de warme, geklaarde boter in een dunne, langzame motregen, onder voortdurend kloppen. De saus zal bij elke toevoeging emulgeren en dikker worden. Zodra de helft van de boter erin zit en de saus er dik en glanzend uitziet, kun je de rest in een snellere stroom toevoegen. Breng op smaak met citroensap, zout, witte peper en cayennepeper. Houd het warm door de kom op de pan met heet (maar niet kokend) water te zetten terwijl het vuur uit staat.

02 Vul een brede, ondiepe pan met water tot een diepte van ongeveer 8 cm. Voeg de witte wijnazijn toe (dit zorgt ervoor dat het eiwit samenhangt) en breng aan de kook – 82–85°C, net onder het kookpunt met kleine belletjes die uit de bodem opstijgen, geen rollende kook. Breek elk ei in een klein kopje. Roer het water voorzichtig om een langzame draaikolk te creëren en laat het ei naar het midden glijden; het wervelende water wikkelt het eiwit rond de dooier. Kook 3-4 minuten tot een vloeibare dooier. Til het eiwit op met een schuimspaan en raak het eiwit aan. Het moet volledig uitgehard zijn, maar de dooier moet wiebelen als een waterballon. Laat uitlekken op een opgevouwen handdoek. Als je ze alle vier tegelijk maakt, gebruik dan een brede pan en werk snel. Gepocheerde eieren kun je maximaal 30 minuten in warm water bewaren.

03 Terwijl de eieren pocheren, verwarm je een droge pan of bakplaat op middelhoog vuur. Schroei de Canadese baconplakken gedurende 2 minuten per kant tot ze licht gekaramelliseerd zijn aan de randen en opgewarmd zijn. Rooster tegelijkertijd de Engelse muffinhelften - met de snijkant naar beneden in dezelfde pan of onder een grill - tot ze goudbruin en licht knapperig zijn aan de oppervlakte. Het lichte kraken van de muffin is structureel: het voorkomt dat de vloeibare dooier van het ei onmiddellijk doordringt en een doorweekte bodem vormt.

04 Werk snel: alles moet tegelijkertijd heet zijn. Plaats twee geroosterde muffinhelften op elk bord, met de snijzijde naar boven. Leg op elke helft een plakje warm Canadees spek. Gebruik een schuimspaan om een gepocheerd ei voorzichtig op te tillen, dep de bodem kort op een opgevouwen theedoek om overtollig water te verwijderen en leg op elk plakje spek een ei. Schep royaal hollandaise over elk ei; het moet zich rond de bodem vormen en door de muffin lopen. Werk af met een laagje cayennepeper of paprikapoeder. Serveer zonder vertraging.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / eggs-benedict