

Oppskrift

Egg benedict på svele med Tronfjell spekeskinke og asparges



Posjer egg i lettkokende saltet vann tilsatt litt eddik, ca. 3-4 minutter. Løft ut og skyld raskt i kaldt vann.

Fres spinat i en varm panne med smør til den faller sammen. Kok asparges raskt i lettsaltet vann og skyld i kaldt vann.

Fordel spinat, asparges og spekeskinke på sveler og topp med posjert egg og spirer. Server med hollandaisesaus.

2

Sveler

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smør og rør inn med kulturmelk. Vend inn hvetemel og natron til en klumpfri røre. La svulle i 15 minutter. Stek små sveler i en varm panne med smør til gylne på begge sider.

3

Hollandaisesaus

Pisk eggeplommer i en bolle av glass eller metall. Tilsett sitronsaft og salt. Sett bollen over vannbad og spe inn smøret mens det piskes. Visp til du har en tykk saus og alt smøret er i. Smak til med salt og pepper.

Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Ingredienser

Posjerte egg	4 stk
Sveler	4 stk
Spinat	150 g
Smør	1 ss
Asparges	100 g
Tronfjell velhengt spekeskinke skivet	400 g
Spirer	
Sveler	

Prior Egg 2 stk

Sukker 125 g

Smør 60 g

Kulturmilk 5 dl

Hvetemel 375 g

Natron 2 ts

Hollandaisesaus

Eggeplommer 2 stk

Klarnet smør 75 g

Sitronsaft 1 ss

Salt 0,5 ts