

Oppskrift

Les œufs en meurette: Posjerte egg med rødvins saus



Oeufs en meurette er en tradisjonell rett fra det burgundiske kjøkkenet, basert på posjerte egg og meurettesaus eller bourguignon-saus.

Posjerte egg

Kok opp vann, salt og eddik og sett ned varmen, det skal ikke koke. Lag en virvel i vannet og knekk i egget. La posjere på 90 °C i ca. 7 minutter. Løft over i kaldt vann.

2

Rødvinssaus

Smelt smøret, finhakk løk og hvitløk og fres på lav varme til løken begynner å bli karamellisert. Hell i rødvin og kok inn til det halve. Hell i demiglace og kok inn til det halve. Smak til med salt, nykvernet pepper og sukker.

3

Båtpoteter

Forvarm ovn til 200 °C og del potetene i båter. Vend dem inn med olje. Legg på stekbrett, dryss med salt og bak til møre og gylne.

4

Spinat

Fres spinat i litt meierismør til den begynner å falle sammen.

5

Brødkrutonger

Del brød i staver, vend i olivenolje, dryss med flaksalt og bak i ovnen på 180 °C til gylne og sprø.

Server posjerte egg på toppen av rødvinssaus, spinat og bakte båtpoteter.

Legg med brødsticks til å dyppe i saus og egg.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Posjerte egg

Vann

2 liter

Salt

2 ss

Posjerte egg

Rødvinssaus

Stekte båtpoteter

Spinat

Brødkrutonger

Hvitvinseddik 1 dl

Prior Egg 4 stk

Rødvinssaus

Meierismør 2 ss

Rødvin 2 dl

Løk, finhakket 0,5 stk

Salt, pepper og sukker

Kalv- eller oksedemiglaze 4 dl

Stekte båtpoteter

Potet 400 g

Olivenolje

Flaksalt

Spinat

Babyspinat 70 g

Meierismør 1 ss

Brødkrutonger

Landbrød 2 skiver

Posjerte egg

Rødvinsaus

Stekte båtpoteter

Spinat

Brødkrutonger

Rødvinsaus

Stekte båtpoteter

Spinat

Brødkrutonger

Olivenerolje

Flaksalt