

Image not found or type unknown



Oppskrift

Posjert egg med kyllingbacon, asparges og hollandais

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Lag Hollandaisen etter anvisning på pakken og sett til side.

2

Stek bacon og la aspargesen få et par minutter i kokende vann før du avkjøler dem raskt i iskaldt vann.

3

Slik posjerer du egg

Eddik gjør jobben lettere

Kok opp vann med eddik og salt. (Du må ikke bruke eddik, men mange liker syren og gjør det litt lettere å få godt resultat).

kokende vann før knapp simring

La vannet fosskoke minst et minutt slik at det er skikkelig varmt. Det tar litt koketid å få vann og kjele skikkelig varmt. Senk så varmen slik at det er en knapp simring i gryta. (Trekk gryten av platen om du ikke har induksjon eller gass).

Ikke hell egget langsomt oppi

Bruk en skje til å lage en passe god virvel i vannet og slipp egget raskt oppi midten. Da vil egget fastne av seg selv og holde seg pent samlet. Ikke hell egget langsomt oppi vannet, da blir det tråder i vannet og ikke vellykket resultat.

La egget hvile i fem minutter

La egget ligge i ro på svak varme ca. 4 - 5 minutter. Ta det opp av vannet med en hullskje eller annen øse med hull, og legg det på kjøkkenpapir for avrenning.

[Trykk her for lese flere tips og triks om posjering av egg her](#)

Rist gjerne landbrødskiven, legg på spinatblader, asparges, bacon og det posjerte egget.

Server med et par ss Hollandaise.

Produkter i denne oppskriften

Prior Solegg Frittgående 6 MLXL

7gmddvccdZ

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Hollandaise saus 1 pk (ferdig)
Prior egg 1 stk
kyllingbacon 2 strimler
Asparges 4 stk
Babyspinat 1 liten neve
Landbrød 1 skive
Hakket gressløk
Persille

Allergener

- Egg
- Peanøtter
- Melk
- Gluten