



Gepocheerd eitje met spinazie en hollandaisesaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 eieren
250 gram bladspinazie
120 gram boter
1 scheutje water
1/2 citroen (sap)
olijfolie
peper en zout
nootmuskaat
azijn

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot water aan de kook en zet het vuur dan lager. Voeg een flinke scheut azijn toe. Breek een ei in een kopje en giet het voorzichtig in het licht pruttelende water. Laat 3 minuten zachtjes garen en schep het ei er dan uit met een schuimspaen. Laat rusten op keukenpapier. Pocheer zo nog 3 eieren en hou ze warm.
- 2.** Was de spinazie en wok ze in een scheutje olijfolie tot alle blaadjes zijn geslonken. Breng goed op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat even uitlekken in een zeef.
- 3.** Smelt de boter in een pannetje of in de microgolfoven. Doe 2 eierdooiers in een steelpannetje en giet er het citroensap bij en een klein scheutje water (2 à 3 eetlepels). Zet op een laag vuurtje en blijf roeren tot de dooiers lichtjes binden, zoals mayonaise. Haal van het vuur en giet er in een dun straaltje, al roerend, de boter bij. Breng op smaak met peper en zout. Zet niet meer op het vuur.
- 4.** Maak 4 ‘nestjes’ van spinazie. Leg op elk nestje een gepocheerd ei. Overgiet met hollandaisesaus en serveer meteen.