

Eggs Benedict



Ontbijt

Vlees

2 personen

Land: Amerika

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 2 Engelse muffins of 2 beschuitbollen overdwers doormidden gesneden
4 kakelverse eieren
scheutje azijn voor het pocheerwater
100 gram lekkere beenham of eventueel bakbacon
- Voor de hollandaisesaus
1 sjalotje geschild en in grove stukken gesneden
scheutje goede witte wijn azijn of wat citroensap
half glas droge witte wijn
peper en zout
een paar peterselie-stelen en wat peterselie of bieslook voor de garnering
150 gram boter
3 eidooiers

Bereidingswijze

1. Doe de witte wijn, azijn, zout & peper, peterselie-stelen en het sjalotje in een steelpannetje en laat op hoog vuur inkoken tot er een eetlepel over is. Af laten koelen en zeven en mengen met de dooiers. Au bain-marie (kom met het eimengsel op een steelpan met tegen de kook aan water) verwarmen en al kloppend steeds een klontje boter toevoegen tot je een mooie fluwelige saus hebt. Niet te heet laten worden want dan krijg je roerei. Warm houden boven het warme water en af en toe even kloppen. Of maak mijn eenvoudige variant. Vergeet de el ingekookte azijn: doe de dooiers in de mengbeker van de staafmixer met een beetje citroensap en een snuffje zout. Verhit de boter in een steelpan, hij moet goed heet zijn maar mag niet koken of bruin worden. Zet de staafmixer op de dooiers, mix even, en giet vervolgens de hete boter erin een flinke straal bij, al mixend. De saus wordt snel dik. Maak af met peper en zout.
2. Breng een ruime pan water aan de kook en voeg een scheut azijn toe. Zorg dat het water nu net tegen de kook aan blijft. Breek een ei in een klein schaaltje. Roer met een lepel in het water zodat er een draaikolk ontstaat en laat het ei voorzichtig in het midden van de draaikolk glijden. Vouw met een lepel het wit dat uitloopt om de dooier en haal na drie minuten het eitje met een schuimspaan uit het water. Witte frutsels een beetje bijsnijden. Bewaar het warme kookwater.
3. Bak intussen de ham of bacon in de koekenpan krokant en rooster de muffin of beschuitbolhelften. Warm de eieren nog een paar tellen op in het hete water. Leg de toast op de bordjes, daarop de bacon, daarop de eieren, en giet er de saus over. Garneer met fijngesneden peterselie of bieslook. Direct serveren.

Tenslotte

Er gaan veel verhalen over de origine van het recept. Eén ervan verwijst naar een interview opgenomen in de "Talk of the Town" kolom van The New Yorker uit 1942. Daarin vertelde Lemuel Benedict, een gepensioneerde Wall Street effectenmakelaar, een jaar voor zijn dood, dat hij in het Waldorf Astoria Hotel in 1894, in de hoop een remedie voor zijn ochtend-kater te vinden, beboterde toast, gepocheerde eieren, knapperige bacon, overgoten met Hollandaise saus bestelde. Oscar Tschirky, de beroemde maître d'hôtel, was zo onder de indruk van het gerecht dat hij het op het ontbijt en lunch menu's zette. Hij verving de toast door een Engelse muffin en de bacon door ham, maar het blijft een perfect anti-kater-ontbijtje. De eieren moeten in de eerste plaats supervers zijn anders loopt het wit te veel uit. Mocht je twijfelen over de versheid of je wilt meer eieren in één keer pocheren en vindt de hier gebruikte manier teveel gedoe dan is dit een goede truc: bekleed een klein schaaltje met plasticfolie, breek het ei erin en vorm een soort zakje van de folie. Hang dit zakje 3 minuten in het bijna kokende water, verwijder het plastic en je hebt een perfect gepocheerd eitje. Gebruik geen Amerikaanse muffins, die zijn meer cake-achtig en meestal zoetig dus niet geschikt voor dit gerecht. Engelse muffins zijn meer brood-achtig). Ik maak altijd eerst de Hollandaise saus, die ik dan in een thermosfles giet. Daar wordt ie warm gehouden. Hollandaise saus kun je namelijk niet opwarmen!