

Oppskrift

# Egg hollandaise med Tronfjell velhengt spekeskinke



1

Smelt smør i en liten kjele på lav varme. Skum av slik at du til sutt har klarnet smør. Hell i en liten bolle (la den melkeaktige massen bli igjen, kast og tørk bunnen). Ha

tilbake det klarnede smøret og sett på lav varme.

**2**

Kok opp 2 dl vann pepperkorn, estragon og eddik. Kok inn til halvparten og sil av.

**3**

Forbered vannbad i kjele med vann ca. 5 cm opp.

**4**

Ha eggeplommer i en glassbolle ol, pisk inn reduksjonen og sett bollen over vannbadet som ligger litt under kokepunkt (bunnen må ikke berøre vannet). Pisk godt hele tiden, til en mousse.

**5**

Varm igjen opp det klarnede smøret, til det bobler lett.

**6**

Ta bollen med eggemoussen vekk fra kjelen og gradvis pisk det varme smøret inn i egget, til tykt og blankt.

**7**

Pisk inn sitron, og kajennepepper og smak til med salt. Dekk med plastfolie.

**8**

Kok eggene slik at de har en lett flytende plomme, ca. 6-7 minutter.

**9**

Server halve, kokte egg med spekeskinke, hollandaise og et dryss av urter.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



## Ingredienser

## Hollandaise

Meierismør 200 g

Pepperkorn 1 ss

Estragonblader 10 stk

Hvitvinseddik 1 ss

Eggeplommer 2 stk

Sitron 0,5 stk

Kajennepepper 1 klype

## Til servering

Prior Egg 4 stk

Tronfjell velhengt spekeskinke 4 skiver

Hakket persille eller gressløk