

Oppskrift

Les œufs en meurette: Posjerte egg med rødvinsaus



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
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
----------	----------

Olivenolje	
------------	--

Flaksalt