

Ouă Benedict

30—45 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

4	Ouă
4 felii	Pâine prăjită
8 bucăți	Felii de șuncă, subțire tăiate
1 l	Apă
200 ml	Oțet

Pentru sosul olandez:

3	Gălbenușuri de ou
300 g	Unt
3 linguri	Supă de văcuță
1 linguriță	Suc de lămâie
1 praf	Sare de mare iodată
1 praf	Chili Piper de Cayenne măcinat
	Tabasco

Pregătire

1 Pentru sosul olandez, topim untul la foc mediu-mare.

2 Într-un castron la abur, amestecați gălbenușurile cu sarea de mare Kotányi, sucul de lămâie, un strop de Tabasco și supa de vită. Se ia de pe abur și se bate încet untul topit. Acoperiți cu o cârpă.

3 Pentru ouăle poșate, aduceți la fiert apa cu oțetul. Spargeți cu grijă ouăle într-o ceașcă.

4 Folosind un tel, amestecați apa pentru a crea un mic vârtej.

5 Glisați ușor ouăle în apă. Acoperiți oala și lăsați la infuzat 4 minute la aprox. 90 °C.

6 Folosind o spumieră, scoateți ouăle poșate din apă și lăsați să se scurgă pe un prosop.

7 Prăjiți feliile de pâine prăjită, adaugati șunca deasupra și peste ouăle poșate. La final, stropiți cu sosul olandez și cu un praf de piper cayenne.