

Florentijnse eieren / Eggs Florentine



De boodschappen

- 100 gram boter
- 4 vrije uitloop eieren
- 1/2 eetlepel water
- 1/2 eetlepel citroensap
- zeezout & versgemalen zwarte peper
- 2 English muffins, open gesneden
- 2 handjesvol baby spinazie

Florentijnse eieren zijn in het Verenigd Koninkrijk sinds vele jaren een zeer geliefd ontbijtgerecht. Dit recept is van Sophie Dahl.

De voorbereiding

Doe gewassen, uitgelekte spinazie in het stoommandje. Pers een stukje citroen uit.

Zet een grote pan halfvol water op en 2 kleine pannen met een laagje water.

Scheid 2 van de eieren, we hebben de dooiers straks nodig.

Snij de boter in kleine blokjes, smelt 75 g op laag vuur, zet het opzij.

Zo maak je Hollandaise saus

Zet de kom met eidooiers op een kleine pan zacht kokend water.

Klop de dooiers tot ze bleek van kleur en dikker zijn.

Voeg water, citroen, zout en peper toe en klop het door.

Klop de helft van de overgebleven boterblokjes erdoor en neem van het vuur.

Klop van het vuur de laatste blokjes boter door de saus.

Schenk de gesmolten boter langzaam bij de saus en klop het door.

Proef of de saus meer zout&peper of citroensap nodig heeft.

Leg de muffins van gisteren in de hete grillpan, 2 min. om en om, snij ze door midden.

Hou de saus warm op de pan warm water. Stoom de spinazie op de tweede kleine pan.

Pocheer de eieren

Breek een eitje in een kom, laat het in zacht kokend water glijden in de grote pan.

Schep na drie minuten de eitjes met de schuimspaan uit de pan.

Bedek de muffins met spinazie, leg het ei erop en schep er saus over.

Zet de complete muffins nog 1-2 minuten onder de hete grill.

Florentijnse eieren / Eggs Florentine



Shopping list

- 100g butter
- 4 free range eggs
- 1/2 tablespoon water
- 1/2 tablespoon lemon juice
- sea salt & freshly ground black pepper
- 2 English muffins
- 2 handfuls baby spinach

Eggs Florentine is a very popular breakfast dish in the United Kingdom since many years. This recipe is by Sophie Dahl.

The preparations

Place washed, drained spinach in a steam basket. Juice half a lemon.

Put on a large pan half full water and 2 smaller ones with a layer.

Separate 2 eggs, we will need the egg yolks later on.

Cut the butter into little cubes, melt 75g on low heat, once melted put the butter aside.

How to make Hollandaise sauce

Place a bowl with the yolks on a small pan simmering water.

Beat the yolks until they are pale and thickened, add water, lemon, salt&pepper and beat it in.

Beat in half the remaining butter cubes and remove the pan from the heat.

Beat the last butter cubes into the sauce, slowly pour in melted butter and whisk it in.

Taste the sauce if it needs more seasoning or lemon juice.

Put the muffins we baked yesterday on the hot griddle, each side a minute or two, and cut them in half. Break the first egg into a small bowl.

Keep the sauce warm on the pan warm water. Steam the spinach on the second small pan.

Poach the eggs

Break an egg in a bowl, slide it into simmering water, add the second egg in the same way.

After 3 minutes remove the eggs from the pan with a slotted spoon.

Arrange spinach on the muffins, place the eggs on it and pour sauce over.

Place the complete muffins under the hot grill for 1-2 minutes.