



# Oeufs b n dictine

4 personen  
35 minuten

## Ingredi nten

Oeufs b n dictine:

4 dikke plakken desembrood  
2 eetlepels gesmolten roomboter  
4 scharreleieren, maat S  
Scheutje azijn  
8 plakken zalm  
200 gr spinazie  
Rasp van  /4 citroen  
6 takjes bieslook  
2 eetlepels kappertjes  
Scheutje olijfolie  
Vergemalen peper  
Zout

Hollandaisesaus:

3 scharrelei dooiers  
2 grote eetlepels citroensap  
4 grote eetlepels witte wijn  
200 gr ongezoeten roomboter  
Vergemalen peper  
Zout

\* Verwarm de oven voor op 175 C.

\* Leg de plakken desembrood op een bakplaat, smeer rijkelijk in met gesmolten boter en kruid met zout en peper. Plaats in de oven en bak in ongeveer 10 minuten mooi goudbruin en krokant. Draai de toast halverwege de baktijd om, zodat beide kanten gelijkmatig krokant worden.

\* Smelt voor de saus op een laag vuur de roomboter en schep er tussendoor het schuim af.

\* Schenk voorzichtig de heldere boter in een maatbeker, maar zorg ervoor dat het witte gedeelte onder in de pan achter blijft.

\* Doe de eierdooiers in een kom en voeg het citroensap en witte wijn toe. Kruid met zout en peper en klop goed los.

\* Klop de eiermassa au bain-marie zeer luchtig en 'gaar'. Dit is het geval als de belletjes steeds kleiner worden, het een glimmende saus wordt en de temperatuur ongeveer 60-75 C is.

\* Neem de kom van het vuur en voeg er al kloppende druppelsgewijs de lauwwarme geklaarde boter aan toe. Kruid de hollandaisesaus met zout en vergemalen peper en verfris eventueel met een scheutje citroensap. Houd de saus afgedekt warm in de buurt van het fornuis.

\* Verwarm in een zo hoog mogelijke pan, water met een flinke scheut azijn en een flinke snuf zout tot tegen het kookpunt.

\* Breek de eieren en laat voorzichtig in koffiekopjes glijden.

\* Laat met behulp van het koffiekopje de eieren een voor een in het hete water glijden.

\* Pocheer de eieren 4 minuten, schep voorzichtig uit de pan en laat even uitlekken op keukenpapier. Kruid lichtjes met zout en peper.

\* Verwarm een klein druppeltje olijfolie in een ruime steelpan en smoor zeer kort de gewassen spinazie tot deze net begint te slinken. Kruid met zout, vergemalen peper en citroenrasp.

\* Dresseer de toast op het bord, verdeel er de gesmoorde spinazie over en beleg met de gerookte zalmfilet en het gepocheerde eitje.

\* Lepel er rijkelijk de saus over en garneer met fijngesneden bieslook en enkele kappertjes.

*Smakelijk!*