



Onsen-æg

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Tilberedningstid	1 Timer
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

på fletbrød med spinat og hollandaise-skum

Onsen-æg

4 æg

Hollandaise-skum

3 spsk eddike
1 skalotteløg, hakket
3 peberkorn
1 æg
1 æggeblomme
125 g smør
en smule salt
1 knsp cayennepeber
en smule citronsaft

Spinat

1 skalotteløg, hakket
smør til braisering
200 g bladspinat
en smule salt
en smule peber
en smule muskatnød





Anretning

4 skiver fletbrød
en smule Fleur de Sel
en smule peber
en smule peberrod

Onsen-æg

Dampkog æggene på en rustfri stålplade med huller ved 64 °C i 1 time.

Hollandaise-skum

Giv skalotteløg og peberkorn et kort opkog med eddike på en lille pande, og kog væsken sammen til det halve ved lav varme. Hæld den gennem en fin si og ned i en skål; pres væsken ud af skalotteløgene med en ske.

Tilsæt æg og æggeblomme, og rør det hele godt sammen med et piskeris. Smelt smørret i en lille pande, og bring det i kog. Hæld det flydende smør i væsken i små portioner under konstant omrøring.

Smag til med salt, cayennepeber og citronsaft.

Fyld hollandaisen i en flødesprøjte. Anbring en patron i flødesprøjten. Ryst den godt, og hold den varm.

Spinat

Braiser skalotteløg i smør på en stor pande ved middel varme. Må ikke blive mørke. Tilsæt spinat, braiser den med, indtil spinaten falder sammen. Smag til med de resterende ingredienser.

Anretning

Rist fletbrødskiverne. Fordel spinaten på skiverne.

Slå æggene omhyggeligt ud over en lille si og lad væsken dryppe fra. Anbring æggene oven på spinaten.

Drys Fleur de Sel og peber over. Riv en smule peberrod over æggene. Kom hollandaise-skum oven på.

Tilberedelsestrin

Dampning 64°C i 1 Timer

Tips

Hvis der anvendes æg direkte fra køleskabet, forlænges tilberedningstiden med 30 minutter.





Tilbehør

Rustfri stålplade med huller

Flødesprøjte

Yderligere oplysninger

Oprettet den

12.04.2023

