



# Engelse muffin

Recept van V-ZUG N.V.



met gepocheerd ei en spinazie

Bereiding	45 Mins
Rusttijd	1 Hrs 20 Mins
Gaartijd	6 Mins
Stuks	8
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

## Deeg

---

250 g bloem  
½ tl zout  
½ tl suiker  
¼ blokje gist (ca. 10 g)  
150 ml melk  
1 ei  
15 g boter, zacht  
durumtarwegries voor het vormen

## Hollandaiseschuim

---

3 el azijn  
1 sjalot, gehakt  
3 peperkorrels  
1 ei  
1 eigeel  
125 g boter  
kleine hoeveelheid zout  
1 mespunt cayennepeper  
kleine hoeveelheid citroensap





## Spinazie

---

1 sjalot, gehakt  
boter om te fruiten  
200 g bladspinazie  
kleine hoeveelheid zout  
kleine hoeveelheid peper  
kleine hoeveelheid  
nootmuskaat  
kleine hoeveelheid  
mierikswortel

## Gepocheerde eieren

---

1 l water  
100 ml azijn  
8 eieren

## Deeg

---

De bloem, het zout en de suiker in een kom mengen. De gist, de melk en het ei met elkaar mengen en in de kom gieten. De boter toevoegen en alles tot een vast, glad deeg kneden. Van het deeg een bol vormen.

Ca. 1 uur in een afgedekte kom laten rijzen tot het deeg in grootte verdubbeld is.

Het deeg in 8 gelijke stukken snijden en hiervan bollen vormen. Elke bol met de hand platdrukken tot deze ca. 2 cm hoog is, in durumtarwegries wentelen en op een bakplaat leggen. Gedurende 20 minuten laten rijzen.

## Bakken

---

De gaarruimte met PizzaPlus tot 200°C voorverwarmen.

De muffins op het middelste niveau gedurende 3 minuten bakken. De muffins omdraaien en nogmaals 3 minuten bakken.

## Hollandaiseschuim

---

De azijn met de sjalotten en de peperkorrels in een kleine pan aan de kook brengen en op laag vuur tot de helft laten inkoken. Door een fijne zeef in een kom gieten en de sjalotten hierbij met een lepel licht uitpersen. Ei en eigeel toevoegen en met een garde goed mengen.

De boter in een kleine pan smelten en opwarmen. De vloeibare boter onder voortdurend roeren aan de vloeistof toevoegen. Op smaak brengen met zout, cayennepeper en citroensap. De hollandaisesaas in een roomspuit doen. Een patroon in de roomspuit zetten. Goed schudden en warmhouden.





## Spinazie

---

De sjalotten samen met de boter in een grote pan doen en op een middelhoog vuur glazig fruiten. De spinazie meestoven tot deze geslonken is. Met de overige ingrediënten op smaak brengen.

## Gepocheerde eieren

---

Water en azijn in een pan aan de kook brengen, het vuur lager zetten. De eieren portiegewijs in het kokende water leggen. Na 4 minuten eruit nemen en laten uitlekken. Deze stap met de overige eieren herhalen.

## Opdienen

---

Vier muffins halveren en roosteren. De spinazie erover verdelen, een gepocheerd ei erop plaatsen en met hollandaiseschuim serveren.

## Gaarstappen

---

**Ovenruimte tot 200 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**

**PizzaPlus 200 °C gedurende 3 Mins**

**Gerecht omdraaien. Verder bakken.**

**PizzaPlus 200 °C gedurende 3 Mins**

## Tips

---

De overgebleven Engelse muffins invriezen en bij consumptie op een later tijdstip snel en gemakkelijk roosteren.

## Accessoires

---

Bakplaat

Roomspuit

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

26.01.2022

