

GEPOCHEERD EI OP EEN BEDJE VAN SOYASCHEUTEN EN GEROOKTE ZALM



INGREDIËNTEN

- 1 ei per persoon, liefst zo vers mogelijk
- Scheut azijn
- 50 gr soyascheuten/persoon, kan ook met asperges
- 50 gr gerookte zalm/persoon, kan ook met grijze garnalen
- Olijfolie
- 1 tak platte peterselie/persoon
- Saus: voor 4 à 6 personen 1 pakje roomboter
- 3 eieren
- 1 citroen
- Cayenne peper en zout

WERKWIJZE

- Soyascheuten reinigen
- Boter clarifieren en warm houden
- Zalm van vetgedeelte ontdoen
- Water met scheut azijn tegen kookpunt brengen
- Ei in een kommetje breken, dooier mag niet kapot zijn
- Draaiende beweging in het azijnwater maken en het ei er voorzichtig inlaten, eiwit rond de dooier houden en ong. 3 min. zachtjes koken
- Direkt in koud water leggen en nadien eiwitliertjes eraf snijden (parer)
- Nu gezouten water tegen kookpunt brengen
- Saus: eidooiers met scheutje water en citroensap losroeren, op zacht vuurtje monteren, in volume 2 à 3 keer toenemen en licht gebonden. Van vuur afnemen en beetje per beetje de warme boter ALLEEN HET HELDERE GEDEELTE toevoegen al roerende.
- Afsmaken met cayenne peper en zout
- Soyascheuten in beetje olijfolie wokken en kruiden
- Het ei terug opwarmen in het gezouten water 1 min
- Een bedje van soyascheuten, half erop en er naast gerookte zalm, het ei afdrogen en op de scheuten, napperen met Hollandse saus en afgarneren met een takje platte peterselie.

koken
