Jaja po benedyktyńsku z sosem holenderskim i białymi szparagami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

10 min

2 porcje

Składniki:

- jaja bardzo świeże - 4 szt.
- sos holenderski: -
- żółtko - 1 szt.
- woda zimna - 1 łyżka
- masło klarowane - 75 g
- sok z cytryny lub octu winnego - 1 łyżka
- sól - - do smaku
- biały pieprz - - do smaku
- dodatki: -
- sałata mix - - trochę
- szparagi białe - 1 słoik
- ogórek świeży - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sos holenderski: Masło klarowane roztopić. W garnku zagotować wodę. Żółtko z jedną łyżką zimnej wody umieścić w misce i rozmieszać, położyć na średnio rozgrzanym palniku nad wodą w garnku (w trakcie mieszania temperatura ma osiągnąć do 70 stopni C) wtedy należy ubić na puch. Kiedy zacznie się pienić przestać ubijać nad parą, zdjąć z garnka i cienką strużką wlewać masło, które nie może być za gorące, bo może się zważyć. Szybko mieszać, aż składniki połączą się i utworzą gesty sos. Wlać ocet lub sok z cytryny oraz dodać przyprawy. Sos podawać na ciepło. Jeśli sos będzie za rzadki dodać łyżeczkę zimnej, a jeśli za gęsty gorącej wody. Jeśli mamy kuchnię elektryczną zamiast wody z garnkiem możemy wykonać ubijanie w garnku na średnim palniku.

Jaja po benedyktyńsku:
Najważniejsza w przygotowaniu jajek w koszulce jest ich świeżość. Muszą to być bardzo świeże jaja. W garnku zagotować wodę max 8 cm głębokości. Do wrzącej wody wlać ocet. Do filiżanki wbić jajo. Przelać delikatnie jajo do wrzącej, ale nie gotującej się wody i delikatnie łyżką zagarniać boki białka do środka tak, aby żółtko było w środku. Gotować kilka 2-2,5 minuty tak, aby żółtko nie było ścięte. Wyjąć łyżką cedzakową na talerz. Czynność powtórzyć z każdym jajkiem. Sałatę pociąć na kawałki. Rozłożyć na półmiski, dodać jaja, szparagi, kilka plastrów świeżego ogórka. Polać sosem holenderskim.