

Egg Benedict witte truffel mousseline

Bereiding:

25 minuten

Ingrediënten:

4 eidooiers
200 g geklaarde boter (warm maar niet heet)
1,5 el witte truffelsaus
1 el citroensap
50 ml witte wijn
50 ml water
Peper en zout
4 eieren
4 sneden brioche of toast
200 g gerookte zalm
Truffelcarpaccio

Instructies:

Klop de eidooiers met citroensap het water en de wijn luchtig.

Voeg al kloppend langzaam de warme geklaarde boter toe tot een romige saus ontstaat.

Roer de witte truffelsaus erdoor en kruid met peper en zout.

Breng water met een scheut azijn tegen de kook aan.

Pocheer de eieren 3 minuten zodat de dooier nog lopend is.

Rooster de brioche of toast goudbruin.

Leg op elke toast gerookte zalm, daarop een gepocheerd ei.

Lepel er royaal truffelmousseline over.

Werk af met truffelcarpaccio.

