

Eggs Benedict rapean parmankinkun kera



Kuva: Mats Dreyer

Ainekset (4 annosta)

4 siivua parmankinkkua (Prosciutto di Parma)
4 viipaletta briossileipää
2 rkl rapsiöljyä
3 munankeltuaista
180 g voita
1 rkl kylmää vettä
1 rkl sitruunamehua
Suolaa ja pippuria
2 rkl voita
1 rkl etikkaa
4 munaa
1 avokado
Baby leaf -salaattia

Valmistusohje

- Lämmitä uuni 180 asteeseen.
- Laita parmankinkkusiivut pellille leivinpaperin päälle ja paista niitä 180 asteessa noin 10 minuuttia, jotta ne ruskistuvat ja muuttuvat rapeiksi. Ota parmankinkut uunista ja asettele ne talouspaperin päälle, jotta ne pysyvät rapeina.
- Paista briossisiivut rapsiöljyssä kullanuskeiksi molemmilta puolilta.

- Sulata 180 g voita kattilassa. Ota kattila pois liedeltä ja anna voin jäähtyä haaleaksi. Riko keltuaiset toiseen kattilaan, ja lisää siihen kylmä vesi, sitruunamehu ja ripaus suolaa. Lämmitä seosta liedellä miedolla lämmöllä ja vatkaa sitä voimakkaasti, kunnes se alkaa saostua. Lisää sula voi ja sekoita. Kun kastike alkaa saostua, poista kattila liedeltä ja pysäytä kuumennusprosessi sekoittamalla kastikkeen 2 rkl kylmää voita. Mausta suolalla ja pippurilla. Voit lisätä myös sitruunamehua maun mukaan.
- Keitä suuressa kattilassa litra vettä, johon on lisätty 1 rkl etikkaa ja ripaus suolaa. Riko kuppiin yksi muna. Sekoita vettä lusikalla pyörivällä liikkeellä siten, että kattilan keskelle syntyy pieni pyörre. Kaada muna pyörteen keskelle ja anna sen kypsyä 3–4 minuuttia. Nosta muna pois vedestä reikäkauhalla ja toista menettely, kunnes kaikki neljä munaa on uppokeitetty.
- Päällystä briossisiivut avokadoviipaleilla, salaattilla ja uppomunilla. Viimeistele hollandaisekastikkeella ja parmankinkkusiivuilla.