

# Pocheret æg på stegt brød med kålskud og kørvæl-hollandaise

2 pers.

4 stk. æg

2 skiver godt hvedesurdejsbrød

ca 8-10 friske forårsskud af palmekål, grønkål el lign - asparges-broccoli kan også bruges

1 spsk. Olivenolie

2 spsk. Smør

Evt. lidt ramsløg

Havsalt og friskkværnet peber

**Urte-hollandaise:**

2 stk. æggeblommer

175g økologisk smør

1 stk. økologisk citron

2 dl finthakket kørvæl

1 lille bdt pruløg finthakket

havsalt og friskkværnet peber



## Fremgangsmåde

### Pocheret æg:

1. Bring 1,5 liter vand tilsat ca. 3 spsk. eddike i kog.
2. Slå et æg ud i en passende kop. Rør med et piskeris kraftigt i det kogende vand. Når strømmen ikke er for kraftig, hæld ægget ned i midten af hvirvlen.
3. Lad ægget pochere i det simrende vand i 2½-3 min. Blommen skal være flydende.
4. Køl ægget ned i koldt vand, og hav det klar til du skal bruge det.

### Urte-hollandaise:

1. Smelt 300g smør til hollandaise og lad den stå lunt.
2. Smørret skal ved brug være mellem ca. 60 grader varmt.
3. Pisk æggeblommerne sammen med citronsaften i en kasserolle, hold gryden over helt svag varme og tag den af og på (alternativt kan saucen laves over et vandbad)
4. Når æggeblommerne er pisket helt luftige og er omkring de 50 grader, tilsættes det lune smeltede smør meget lidt af gangen, under kraftig piskning, lidt efter lidt. Bliver den for tyk kan den gøres mere cremet med 1-2 spsk koldt vand.
5. Når saucen har den ønskede konsistens, smag den til med salt og peber og evt lidt ekstra citronsaft. Vend den hakkede kørvæl og pruløg i, lige inden servering.

### Brød:

Steg brødkiverne på begge sider, i en spsk. smør på en meget varm pande.

### Servering:

1. Lun de pocherede æg op i pocheringsvandet i et lille minuts tid.
2. Varm en pande op, kom olivenolien på og derefter kålskudene på og rist dem kort af så de får stegefarve men uden at de falder helt sammen, kom smør på og krydder med salt og peber og lidt citronsaft.
3. Kom det stegte brød på to tallerkener, fordel den stegte kål over og kom derefter de to pocherede æg på hver, derefter hollandaisen, og evt. lidt kørvælskud og pruløg - servér straks efter.