



M unkebo
M and
M ad, der simrer

24. april 2014

Forret

Oeufs pochés a la Florentine (opskrift til 18 personer).



Ingredienser:

2 pk. hakket spinat, 160 g smør, 8 fed hvidløg, 1 tsk stødt muskat, 18 æg, salt og peber fra kværn.

Sæt spinaten til optøning.

Pochér æggene i spilkogende vand. Når vandet koger, sættes det i roterende bevægelse og det udslåede æg hældes i den opståede hvirvel. Pocheringen tager ca. 2-3 minutter pr. æg. Hav flere gryder i kog!

Anbring de pocherede æg på et viskestykke til de skal anrettes.

Servering:

Kort tid inden servering opdampes spinaten med lidt smør, hvidløgene og krydres med muskat, salt og peber, så den kan anrettes rygende varm.

Der anrettes på opvarmede tallerkener. Anret spinaten på tallerkenen, placér det pocherede æg midtpå og pynt af med sauce hollandaise (se evt. Simremændenes opskrift på Sauce Hollandaise).