Eggs Benedict Florentine met Hollandse asperges

Ingrediënten

10

- 500 g spinazie
- 125 g geklaarde boter
- 50 g Bresc Tomaten bruschetta
- 13 g Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook
- 13 g Bresc Gehakte sjalot
- 3 dl witte wijn
- 20 st asperges (AA)
- 10 st eieren
- 10 st eierdooier
- 10 pl brioche brood
- salad pea

Gebruikte bresc producten

Bresc Gehakte sjalot 1000g

Bresc Tomaten bruschetta 1000g

Bresc Tomaten bruschetta 325g

Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

Bereidingswijze

Schil en kook de asperges. Snijd de asperges in kleine stukken. Bak de spinazie en asperges met de gehakte knoflook en gehakte sjalot. Besmeer het brood met de bruschetta en rooster het in de oven. Dresseer de spinazie op de geroosterde plakken brood. Pocheer de eieren en plaats deze op de spinazie. Verwerk de wijn, eierdooiers en boter tot een Hollandaise saus. Dresseer de saus over de gepocheerde eieren en garneer met een takje salad pea. Serveer eventueel met gerookte zalm of Hollandse garnalen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000