

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

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gehakte sjalot 1000g



Tomaten bruschetta
1000g



Tomaten bruschetta 325g



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.