LINDA BEN

Smurt brauð með páskasíld, hleyptu eggi og hollandaise sósu



Eldunartími

30 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Ef þú ert að velta fyrir þér hvað þú eigir að hafa í morgunmat á páskunum þá hef ég svarið fyrir þig. Hér höfum við nefninlega dásamlega gott smurt brauð með páskasíld og hleyptu eggi, toppað með hollandaise sósu. Ég velti því fyrir mér hvort við séum hér komin með íslenska útgáfu af egg benedikt?
Ef þú hefur ekki áður smakkað síld þá er hér rétta tækifærið fyrir þig að smakka. Ég hef nefninlega ekki verið alltaf svo hrifin af síld svona “beint af kúnni” en þegar maður parar hana með réttu hráefnunum er hún svo sannarlega algjört lostæti.
Þetta smurða brauð saman stendur af rúgbrauðskubbi, smurosti, fersku salati, páskasíld með lauk og gulrótum, hleyptu eggi, hollandaise sósu, baunaspírum og salti&pipar. Saman mynda þessi hráefni algjört lostæti sem ég er viss um að eigi eftir að falla vel í kramið hjá þér. Að minnsta kosti sló þetta í gegn hér á þessu heimili og fékk mikið lof.

Smurt brauð með páskasíld og hleyptu eggi

- Rúgbrauðskubbur
- Hreinn smurostur
- Salat
- Páskasíld með lauk og gulrótum frá ORA
- Egg (jafn mörg og snitturnar sem þið viljið gera)
- 2-3 msk hvítvínsedik
- Baunaspírur

Hollandaise sósa

- 2 egg
- 100 g smjör
- 1 tsk sítrónusafi
- Salt og pipar

Aðferð

1. Setjið vatn í meðal stóran pott og náið upp suðunni.
2. Skerið niður rúgbrauðskubbinn og smyrjið sneiðarnar með hreinum smurosti.
3. Setjið salat á hverja sneið og setjið síld yfir og toppið hana með gulrótum og lauknum úr krukkunni.
4. Til að gera sósuna bræðið þá smjör og setjið þá egg í skál. Þeytið eggin þar til þau eru orðin létt, ljós og blandan þykknað. Hellið þá brædda smjörinu varlega út í eggin á sama tíma og eggin eru þeytt áfram. Bætið svo út í sítrónusafa og salt&pipar eftir smekk.
5. Setjið egg í lítið sigti og sigtið vatnskennda vökvann (mest fljótandi hlutinn af eggjahvítunni) frá egginu, flytjið eggið í lítinn bolla eða stóra skeið. Setjið 2-3 msk hvítvínsedik ofan í pottinn og hrærið. Setjið eggið varlega ofan í vatnið þannig að það haldi sem best lögun, látið það sjóða í u.þ.b. 3 mín. Veiðið eggið upp úr vatninu með pastaskeið og setjið á disk. Endurtakið fyrir eins mörg egg og þið viljið.
6. Setjið eggin ofan á snitturnar, bætið sósunni yfir og toppið með baunaspírum og jafnvel smá meira af salti&pipar.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.