

Gepocheerd ei 'Florentine'

Ingrediënten (voor 10 personen)

- 10 st eieren
- 30 g MAGGI Liquide Kippenfond
- 1 l water
- 3 st sjalot
- 1 st knoflook
- 700 g spinazie
- 5 g olijfolie
- -- fleur de sel, peper
- 1 dl MAGGI Groene Curry
- 250 g MAGGI Puree à la Minute
- 3 dl CHEF Hollandaise saus
- 150 g Parmezaanse kaas (geraspt)



Bereiding

- Voeg de kippenfond bij het water en breng aan de kook.
- Laat de temperatuur dalen tot 90°C, pocheer hier de eieren in (ongeveer 5 minuten)
- Zorg dat de eitjes van binnen mooi zacht zijn.
- Snijd de sjalot en de knoflook fijn.
- Verhit in een ruime pan wat olijfolie en zweet de sjalot en de knoflook hierin aan.
- Voeg de gewassen en uitgelekte spinazie toe.
- Roerbak dit in enkele minuten beetgaar.
- Breng op smaak met peper, zout en de MAGGI Groene Curry.
- Maak de aardappelpuree aan zoals vermeld op de verpakking maar gebruik de helft van de dosering.
- Vul een dubbelwandige sifon met de MAGGI Aardappelpuree en zet onder druk met een patroon.
- Verdeel de spinazie en de aardappelpuree over 10 borden.
- Vul verder af met de gepocheerde eitjes.
- Maak van de Parmezaanse kaas krokante kaasstengels door deze 200 seconden in de magnetron te verwarmen.

TIP: Serveer de Hollandaise apart bij het gerecht.

