

Recept: Toast met Gepocheerd Ei



Een klassiek ontbijtgerecht met perfect gepocheerde eieren op knapperige toast. Simpel, elegant en heerlijk voor elke dag van de week.



Aantal personen:
2 personen



Tijd:
15 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten:

Omrekening naar 1
persoon

<input type="checkbox"/> Verse eieren	2	zo vers mogelijk	
<input type="checkbox"/> Brood (zuurdesem of volkoren)	2 sneden		
<input type="checkbox"/> Witte azijn	2 el		
<input type="checkbox"/> Boter	2 el	roomboter	
<input type="checkbox"/> Avocado (optioneel)	1	rijp	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Verse bieslook	Naar smaak	fijn gesneden	
<input type="checkbox"/> Paprikapoeder	Naar smaak	voor garnering	

Bereidingswijze

Toast Voorbereiden

- Rooster de broodsneden tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- Smeer ze in met een dun laagje boter terwijl ze nog warm zijn.
- Prak de avocado fijn met een vork en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de avocado over de toast.

Water Klaarmaken

- Breng een ruime pan water aan de kook en voeg 2 eetlepels witte azijn toe.
- Verlaag het vuur zodra het water kookt tot het water alleen nog zacht borrelt.
- Zorg ervoor dat het water diep genoeg is (minimaal 8 cm) om de eieren in onder te dompelen.

Eieren Pocheren

- Breek elk ei voorzichtig in een klein kommetje of kopje.
- Maak met een lepel een draaikolk in het borrelende water.
- Laat het ei langzaam in het midden van de draaikolk glijden.
- Pocheer het ei 3-4 minuten voor een zachte dooier. Haal het eruit met een schuimspaan en dep droog op keukenpapier.

Samenstellen en Serveren

- Leg de gepocheerde eieren voorzichtig op de toast.
- Bestrooi met versgemalen peper en een snufje zout.
- Garneer met fijn gesneden bieslook en een beetje paprikapoeder.
- Serveer* direct terwijl de toast nog warm is en de eidooier zacht. Geniet van de perfecte combinatie van knapperig en romig!