

# Ägg Florentine med lax och hollandaisesås

Tid: Tid 40 min



## Gör så här

1. Smält smöret till såsen på svag värme.
2. Vispa samman äggulor med vatten, salt och vitpeppar i en kastrull. Sätt på svag värme och vispa tills blandningen är så tjock att den inte går ihop om du drar ett streck i botten.
3. Ta kastrullen från värmen, tillsätt det smälta smöret under kraftig vispning först droppvis och sen i en tunn stråle.
4. Smaka av med pressad citronsaft, salt och aningens cayennepeppar.
5. Fortsätt med att rosta bröden i brödrost eller i en torr panna. Lägg upp på tallrikar.
6. Fräs spenaten hastigt i smör, smaka av med tryffelolja, salt och peppar. Lägg spenaten på bröden.
7. Lägg på laxskivor och pocherade ägg och ringla över hollandaisesåsen. Garnera med dill och svartpeppar.

## Ingredienser:

4 skivor lite grövre formbröd

### HOLLANDAISESÅS:

180 g smör  
3 äggulor  
3 msk vatten  
salt och vitpeppar  
saften från ½ citron  
cayennepeppar

### TRYFFELSPENAT:

200 g färsk spenat  
1 msk smör  
2 krm tryffelolja  
½ krm salt  
½ krm nymalen svartpeppar  
4 skivor kallrökt lax  
½ kruk dill