

Grillet asparges på toast med pocheret æg

Mandag 14. november 2022

Ingredienser

1 stk. citron
stk. asparges
4 skiver godt brød
4 spsk. olivenolie
4 stk. æg
2 spsk. eddike
1 kørvel eller 1 bakkekarse
2 dl mayonnaise
salt og peber
Revet parmesan

Fremgangsmåde

Tænd en grillpande og skru helt op for varmen.

Smør brødet med olivenolie på begge sider og krydr med lidt salt.

Når grillpanden er rygende varm, lægges brødet på og steges i ca. 2 minutter på hver side eller til det er gyldent og har nogle pæne grillstriber.

Knæk nu bundene af aspargsen.

Vend dem med lidt olivenolie, krydr med salt og peber og grill dem ligeledes på den varme pande i ca. 2-3 minutter på hver side. Sæt brød og asparges til side når det er færdigt.

En lille gryde fyldes med vand og bringes til lige under kogepunktet.

Tilsæt eddike.

Slå et æg ud i en lille skål eller kop.

Når vandet er tæt på kogepunktet men ikke spilkoger laves cirkulære bevægelser med en ske eller gaffel.

Når der er godt spin i vandet, hældes ægget ned i midten af gryden. Lad det pochere i ca. 4 minutter for et flydende indre.

Tag ægget op af vandet og lad det dryppe af på lidt køkkenrulle. Gentag med det andet æg.

Smag mayonnaisen til med citronsaft og lidt hvidløg, salt og peber.

Smør mayo på brødet og anret 4-5 asparges ovenpå. Læg det pocherede æg ovenpå og krydr ægget med salt og peber.

Riv lidt parmesan henover og pynt med kørvel eller karse.