Eggs benedict met bagel en spek



Ingredienten voor 2 Personen

100 g	Boter
8	Eieren
5 eetlepels	Witte wijn
1 theelepel	Mosterd
	Peper
	Zout
4 plakjes	Spek
500 ml	azijn
	Bagels

Bereiding

1. Smelt de boter op een zacht vuurtje en zet aan de kant.
2. Breng een ruime pot met een laag water aan de kook en zet hierop een kleiner pannetje, au bain-marie. Neem de helft van de eieren en splits ze. Doe het eigeel in het kleine pannetje en klop het samen met de witte wijn tot een schuimige sabayon met een garde. Voeg heel langzaam de gesmolten boter toe en meng goed door tot je een gladde saus krijgt. Kruid af met de mosterd, peper en zout.
3. Doe de rest van de eieren elk voorzichtig in een aparte koffietas. Vul de ruime pot driekwart met water en azijn en breng aan de kook. Zet het vuur wat lager zodat het water nét onder het kookpunt blijft. Maak een draaikolk in het water met een garde. Leg een van de halve eierdopjes in het water. Als het eierdopje in het midden van de kolk blijft dobberen, kan je de eieren voorzichtig en om beurt in het water laten glijden. Laat ze 4 à 5 minuten koken en schep uit het water met een schuimspaan.
4. Bak ondertussen het spek krokant in een braadpan op middelhoog vuur. Snijd de bagels doormidden en toast ze in een broodrooster.
5. Leg de bagels op een bord met daarop het spek, het gepocheerd ei en de hollandaisesaus. Serveer met de rucola en breng op smaak met peper en zout.