

Lohileipä Benedictin munalla ja hollandaisekastikkeella

14 henkilölle • 14 leipää



Tekoälyllä luotu havainnekuva.

Ainekset

Leivät	Hollandaisekastike
14 viipaletta maalaisleipää 14 kokonaista kananmunaa 300–350 g kylmäsavulohta Oliiviöljyä Suolaa ja mustapippuria Kuivattua tilliä	300 g voita ennen kirkastamista 6 kananmunan keltuaista 3 rkl sitruunamehua (45 ml) Suolaa ja ripaus mustapippuria

Välineet

Iso kattila, pieni kuppi, pieni kattila, kuumuutta kestävä kulho, vispilä, reikäkauha ja 14 neliönmuotoista kelmupalaa. Käytä kelmua, jonka pakkauksessa ilmoitetaan sen soveltuvan kypsentämiseen käytettävässä lämpötilassa.

Kananmunia tarvitaan yhteensä 20: 14 leiville ja 6 kastikkeen keltuaisia varten. Voit ostaa lisäksi 2–4 varamunaa.

1. Kirkasta voi

Laita 300 g voita pieneen kattilaan ja sulata hyvin miedolla lämmöllä. Älä sekoita äläkä anna voin ruskistua. Poista pinnalle muodostuva valkoinen vaahto lusikalla.

Kaada kirkas, keltainen rasva hitaasti toiseen astiaan. Jätä pohjalle laskeutunut valkoinen sakka kattilaan. Näin saat kirkastettua voita, jota jää vähemmän kuin alkuperäiset 300 g. Pidä voi haalean lämpimänä.

2. Valmistele kananmunanyytit

Aseta kelmupala kupin päälle ja paina sen keskiosa kuppiin. Voitele kelmu kevyesti oliiviöljyllä ja riko siihen kokonainen kananmuna. Lisää ripaus suolaa, mustapippuria ja kuivattua tilliä.

Kokoa kelmun reunat yhteen pieneksi nytyiksi. Poista varovasti ylimääräinen ilma ja sulje tiukasti solmulla. Tee samoin kaikille 14 munalle. Säilytä nytyt jääkaapissa kypsennykseen asti.

3. Valmista hollandaisekastike

Laita 6 keltuaista ja sitruunamehu kuumuutta kestäväseen kulhoon. Aseta kulho miedolle vesihauteelle niin, ettei sen pohja kosketa vettä. Vatkaa, kunnes seos alkaa hieman paksuuntua ja muuttua kermaiseksi.

Lisää haalean lämmen kirkastettu voi vähitellen: aluksi tipoittain ja sitten ohuena nauhana. Vatkaa koko ajan. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Jos kastike on liian paksua, lisää teelusikallinen haaleaa vettä ja sekoita.

Kastikkeen tulee olla kermanen, kiiltävä ja tasainen. Valmista se lähellä tarjoiluhetkeä ja pidä lämpimänä vain lyhyesti. Vältä liian kovaa kuumuutta, jotta kastike ei juoksetu.

4. Paahda leivät ja kypsennä munat

Lisää leipäviipaleille muutama tippa oliiviöljyä ja paahda ne rapeiksi. Älä paahda niitä liian koviksi.

Kuumenna runsaasti vettä. Vesi ei saa kiehua voimakkaasti. Upota nytyt veteen ja kypsennä noin 4–5 minuuttia, tarvittaessa useassa erässä. Säädä aikaa munien koon ja lämpötilan mukaan: valkuaisen tulee hyytyä ja keltuaisen jäädä pehmeäksi ja kermaiseksi.

Nosta nytyt reikäkauhalla. Avaa ne varovasti ja irrota kelmu rikkomatta munia.

5. Kokoa ja tarjoile

Laita jokaiselle paahdetulle leipäviipaleelle kylmäsavulohta ja sen päälle muna. Lusikoi päälle reilu ruokalusikallinen hollandaisekastiketta. Viimeistele kuivatulla tillillä ja tarjoile heti.

Paahdettu leipä → lohi → muna → hollandaisekastike → tilli.