

Egzotyczne jaja po benedyktyńsku

czas: 20 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0

Składniki:

SOS HOLENDERSKI

- ¼ szklanki blanszowanych migdałów
- ¾ szklanki wiórków kokosowych
- 1 łyżka musztardy Dijon
- Skórka i sok z 1 cytryny
- 1 szklanka mleka kokosowego
- ¼ szklanki oliwy z oliwek
- 3 łyżki posiekane, świeżej bazylii

GRZANKI:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 4 grubo ukrojone kromki chleba na zakwasie
- ½ ananasa obranego w półkola
- 2-3 sztuki mozzarelli
- 8 listków świeżej bazylii
- 4 jaja Kotliny Natury
- do smaku: sól, pieprz, słodka papryka

Przygotowanie

1. Przygotuj sos. Dodaj posiekane blanszowane migdały, wiórki kokosowe, musztardę dijon, skórkę i sok z 1 cytryny oraz kokosowe mleko do blendera o dużej mocy lub robota kuchennego. Miksuj przez około 3 minuty, na gładką masę. Cały czas miksując zacznij wlewać oliwę z oliwek. Im dłużej będziesz miksować sos, tym będzie on gładziej i bardziej kremowy- około 8 minut. Dopraw sos solą, pieprzem i bazylią. Jeśli sos wydaje się zbyt gęsty, dodaj więcej mleka. Przechowuj w lodówce.
2. Rozgrzej patelnię grillową lub żeliwną na średnim ogniu z odrobiną oliwy z oliwek. Posmaruj chleb i plastry ananasa oliwą. Gdy patelnia będzie gorąca, partiami smaź na niej chleb i ananasa, do momentu przypieczenia z obu stron.
3. Następnie podgrzej plastry mozzarelli na rozgrzanej patelni. Smaź je 15 sekund, a następnie odwróć i smaź kolejne 15 sekund. Umieść ser na wierzchu grzanek i listków bazylii. Dodaj ananasa. Ugotuj jaja w koszulce i połóż je na ananasie. Całość polej sosem holenderskim i dopraw czerną papryką, solą oraz pieprzem.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.