

# Grillet brød med rejer, æg og hollandaise

- 150 g smør
- 1 æggeblomme
- 2 spsk. vand
- 1 ubehandlet citron
- Salt og hvid peber
- 4 store æg
- 4 skiver hvedebrød
- 1 håndfuld kørvel
- 1 håndfuld dild
- 2 spsk. purløg



Smelt smørret og lad det køle let af. I en anden gryde kommes æggeblommen i og piskes sammen med vand over svag varme eller over vandbad. Tilsæt gradvist det lune smør, mens der piskes og saucen varmes forsigtigt op, så den tykner. Lad de hvide mælkestoffer fra smørret, blive i gryden og kassér. Pas på saucen ikke får for meget varme, da den så vil skille. Smag til sidst til med salt, peber og 1-2 spsk. citronsaft.

Kog æggene i 6 min så de er bløde. Grill brødene på en grillpande. Pluk kørvel og dild og bland med klippet purløg og en smule citronsaft. Kom lidt af urterne på brødene og arranger rejerne ovenpå. Kom derefter æg og hollandaise over. Top med urtesalaten.

Energi pr. person: 3277KJ/783Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 10,7 g.

Kulhydrat: 26,2 g.

Fedt: 14,3 g.