



## Apprenti van Rob van Beukering Gepocheerd ei met tomatensaus op toast

<p><b>-Tomatensaus-</b> 1 Stengel bleekselderij 1 Ui 1 Wortel 4 tomaten Tijm Laurier</p>	<p>Snij de bleekselderij, ui en wortel tot een fijne brunoise. Smoor de groente in de boter. Laat deze garen zonder te ze kleuren. Ondertussen de tomaten plisseren, het zaad verwijderen en in kleine blokjes snijden. De tomatenblokjes toevoegen aan de gegaarde groente. Voeg de tijmbladjes en het laurierblad waar de nerf uit is gesneden toe en dek het geheel af met een van bakpapier geknipte cartouche. Laat het licht koken en indampen. Op smaak brengen met zout.</p>
<p><b>-Gerookte spek-</b> Gerookt spek Suiker</p>	<p>Maak suikerwater door de suiker op te lossen in water. Bestrijk de plakken spek met het suiker water. Leg het spek tussen bakpapier en laat het ca. 20 minuten drogen in een op 180 °C voorverwarmde oven.</p>
<p><b>-Toast-</b> Wit knipbrood Boter</p>	<p>Snij plakken van het knipbrood van ca. 1,5 à 2 cm dik. Bedeck de plakken witbrood met boter en bak ze in een koekenpan tot krokant worden en goudbruin kleuren. Zorg dat de pan niet te heet wordt zodat de binnenkant zacht blijft.</p>
<p><b>-Gepocheerd ei-</b> 4 Eieren Wijnazijn</p>	<p>Gebruik een grote pan en breng water aan de kook. Voeg hier de wijnazijn aan toe. Maak een draaikolk in het water en laat het water net niet koken. Breek de eieren stuk voor stuk boven een bakje en voer ze aan de draaikolk in het water toe. Haal ze na 3 à 4 minuten uit het water.</p> <p><b>Opmaak</b> Leg het gebakken witbrood op een borg. Leg hierop het gepocheerde ei. Breng op het ei een laag van de tomatensaus aan. Plaats boven op het geheel een stuk gedroogd spek.</p>