

Grillet Bornholmerhane med salat, æggecreme og crouton.

Til 4 personer:

1 Bornholmerhane
1 Stk. romaine salat
2 Stk. hjertesalat
2 Skalotteløg
1 dl. Mayonnaise
½ dl. Creme fraiche 38%
2 Ansjoser
1 tsk. Capers
6 Æg
1 Stk. daggammelt lyst brød
1 Fed hvisløg
½ dl olie
Salt og peber

Crouton:

Skorben fjernes fra brødet, skæres i tern og lægges på en bageplade.
Hvidløget hakkes fint og drysses over.
Olie og salt fordeles over brødet og det hele vendes let rundt.
Bages ved 120°. Til det er sprødt. (ca. 30 min.)

Æggecreme:

Æggene lægges i kogende vand.
2 af æggene koges i 5 min, tages op og køles af.
4 af æggene koges i 8 min. Køles af, skæres i tern og gemmes til senere.
De 2 blødkogte æg blendes sammen med mayonaise, creme fraiche, ansjoser og kabers.
Smages til med salt og peber.

Salat:

Romaine- og hjertesalat skylles og slynges. Vendes derefter blidt med æggecremen.
Skalotteløgene pilles og skæres i tynde ringe, og gemmes til senere.

Grillet Bornholmerhane:

Bornholmerhanen deles og gnides med lidt olie, hvorefter stykkerne lægges på en varm grill og grilles til de er helt gennemstegt og gyldne. (husk at vende stykkerne jævnligt)
Inden servering skæres brystkødet fra skroget og skæres i mindre stykker.

Serveringen:

De grillede bornholmerhane stykker, de hakkede æg, skalotteløgs ringene og croutonerne lægges oven på salaten som i forvejen er vendt i æggecremen.

Velbekomme