

Franskbrød med urtecreme og pocheret æg

Opskrift til 3 madder

[Se franskbrød her](#)

Ingredienser

Urtecreme

- 125 g mascarpone
- 1 spsk. citronsaft
- salt og peber
- purløg, persille og mynte (ca 1 spsk hakket af hver)

Desuden

- 1 æg pr mad
- 1 liter vand til kogning + 3 spsk. eddike

Sådan gør du

1. Bag dette [franskbrød](#)
2. Bland ingredienserne til urtecreme sammen i en skål
3. Pocher dine æg: kom vand i gryden og få det op og koge. Kom eddike i vandet og skru lidt ned igen, så det lige præcis ikke koger længere. Rør rundt i vandet i en cirkel, så du danner en "mini-tornado" i vandet.
4. Slå ægget stille og rolig ud i tornadoen, og se om du kan samle ægget lidt hvis det falder fra hinanden. Giv det 3-4 minutter sådan.
5. Hvis du skal lave flere madder, så kom det færdigtpocherede æg under koldt vand, så det ikke koger videre og læg det til side. Fjern evt. æggehvite fra gryden og fortsæt ellers med næste æg. Gang i tornadoen igen og i med et nyt æg.
6. Skær franskbrød i skiver
7. Smør det med et lag urtecreme
8. Top med æg, salt og evt. chiliflager