



# EGGS ROYALE



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil
- Cremiger Genuss mit 100 % Buttergeschmack



20



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 ml** QimiQ Sauce Hollandaise

**10** Œuf(s)

**40 ml** Vinaigre

**10** Sesambagels à 100 g

**200 g** Fromage frais

**600 g** Saumon, fumé, coupé fin

**100 g** Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

**100 g** Römersalat

## PRÉPARATION

1. Einen großen Topf mit ca. 10 cm Wasser füllen und zum Kochen bringen. Essig dazugeben.
2. Eier vorsichtig aufschlagen, in das leicht kochende Wasser gleiten lassen und 2,5 - 3 Minuten pochieren (das Eigelb sollte in der Mitte noch etwas weich sein). Eier mit einem Siebschöpfer auf dem Wasser nehmen.
3. Sesambagels halbieren, leicht toasten und mit Frischkäse bestreichen.
4. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
5. Jeweils eine Hälfte vom Sesambagel mit Räucherlachs, rote Zwiebeln, Römersalat und einem pochierten Ei belegen und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen.
6. Deckel daraufgeben, nach Belieben garnieren und servieren.