



# MUFFIN EGGS BENEDICT



## 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

**40 ml** Vinaigre

**10** Œuf(s)

**10** Tortillafladen à 30 g

**200 g** Jambon, in feine Streifen geschnitten

**100 g** Roquette

**100 g** Tomate(s), coupé en petits dés

Ciboulette, finement hachées

## 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. Tortillafladen in eine Muffinform geben und blind backen bis sie knusprig sind.
4. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
5. Tortillaschälchen mit Schinken und Rucola füllen und ein pochiertes Ei daraufsetzen.
6. Mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen, mit Tomatenwürfel und Schnittlauch garnieren und servieren.