



MINI EGGS BENEDICT



QimiQ AVANTAGES

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



20



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

250 ml QimiQ Sauce Hollandaise

20 ml Vinaigre

10 Wachtelei(er)

10 Scheibe(n) Weißbrot

50 g Salatblätter

100 g Rohschinken, in feine Scheiben geschnitten

100 g Saumon, fumé, coupé fin

100 g , in feine Scheiben geschnitten

30 g Poivron(s), coupé en petits dés

30 g Concombre, coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Einen Topf mit ca. 10 cm Wasser füllen und zum Kochen bringen. Essig dazugeben.
2. Wachteleier vorsichtig aufschlagen, in das leicht kochende Wasser gleiten lassen und 1,5 - 2 Minuten pochieren (das Eigelb sollte in der Mitte noch etwas weich sein). Eier mit einem Siebschöpfer auf dem Wasser nehmen.
3. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
4. Weißbrotscheiben knusprig toasten. Mit Salat, Räucherlachs, Rohschinken, Chorizo und einem pochierten Wachtelei belegen und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen.
5. Mit Paprika- und Gurkenwürfeln garnieren und servieren.