



# EGGS TRIVETTE



## 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** Hot Dog-Brötchen à 100 g

Beurre, pour badigeonner

**20** Garnelen

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**1 cs** Huile d'olive

Sel et poivre

**100 g** körniger Senf

## 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. Hot Dog-Brötchen halbieren, mit weicher Butter bestreichen und leicht toasten.
4. Garnelen und Knoblauch in Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
6. Jeweils eine Brötchenhälfte mit 2 Garnelen, Senf und einem pochiertem Ei belegen und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen.
7. Deckel daraufgeben, nach Belieben garnieren und servieren.