



Яйца бенедикт с соусом Чеддер



Ингредиенты

- Яйцо 2 шт
- Базилик 18 г
- Петрушка 42 г
- Масло растительное 80 г
- Кедровые орехи 18 г
- Твердый сыр 12 г
- Тосты из хлеба 2 шт
- Вешенки (порвать) 40 г
- Шпинат 40 г
- Икра из водорослей 10 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 30 г
- Зелень для украшения

Приготовление

Соус песто:

Ингредиенты (базилик, петрушка, масло растительное, кедровые орехи, твёрдый сыр) собрать в чашу и взбить блендером до однородной массы.

Сборка:

2 тоста слегка подсушить на сковороде, смазать частью песто.

Вешенки обжарить на растительном масле.

В конце добавить шпинат, посолить по вкусу и снять с огня.

Заправить песто и добавить икру из водорослей, перемешать.

Разложить на 2 тоста.

В кипящей воде сделать воронку с помощью ложки и разбить 2 яйца.

Варить 2-3 минуты, чтобы желток оставался недоваренным (пашот).

На каждый тост с вешенками выложить по 1 яйцу пашот. Полить на яйца сырный соус Чеддер Hochland Professional.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг