

RYVITA®

Benedictin munat

Valmistusaika 10 minuutit

Recipe by:



AINEKSET

- 2 rkl vähärasvaista ranskankermaa
- 1 tl dijon-sinappia
- 1 tl sitruunamehua
- 1 keskikokoinen kananmuna (noin 50g)
- 2 kinkunviipaletta (40g)
- Muutama ruohosipuli silputtuna (1g)
- 2 kpl Sesame Rye Näkkileipä

MENETelmä

1. Sekoita ranskankerma, sinappi, sitruunamehu ja hieman suolaa pienessä kulhossa.
2. Keitä kananmunia kiehvassa vedessä 6 minuuttia. Jäähdytä ne kylmässä vedessä, kuori ja puolita.
3. Laita rye cakesien päälle kinkunsiivu, puolikas kananmuna, hieman kastiketta ja ruohosipulia.

Check out more recipes at <https://www.ryvita.fi/reseptit>