

Egglettes™

RECEPTENBOEKJE



HARD GEKOOKTE EIEN

Ingrediënten:

- Eieren
- Zout en peper om op smaak te brengen



Instructies: Gewoon breken, koken en opdienen!

**Volg de set-up/kookinstructies*

- Zorg ervoor dat de Egglette voldoende is ingesmeerd met olie.
- Breek het ei in de Egglette en breng op smaak.
- Sluit het deksel en hou het deksel vast aan het handvat op het deksel en plaats de Egglette voorzichtig in het kokende water.

NOOT: Voor de kooktijd verwijzen wij naar de grafiek op pagina 12-15.

- Haal de Egglette voorzichtig uit

het water met een keukentang. Plaats ze in koud water om af te koelen.

- Verwijder het deksel en zet de Egglette omgekeerd op een bord en schud of knijp zachtjes.

Voor zachtgekookte eieren zie pagina 12-15 voor de kooktijden en volg dezelfde routine.

KLASSIEKE EIERSALADE

Ingrediënten:

- Eieren
- ¼ kopje mayonaise
- 2 theelepels vers citroensap
- 1 eetlepel gesnipperde ui
- ¼ theelepel zout



Instructies:

**Volg de set-up/kookinstructies*

- ¼ theelepel peper
- ½ kopje fijngehakte selderij
- slabladeren
- paprikapoeder

- Zorg ervoor dat de Egglette voldoende is ingesmeerd met olie.
- Breek een ei in de Egglette.
- Sluit het deksel en hou het deksel vast aan het handvat op het deksel en plaats de Egglette voorzichtig in het kokende water.

NOOT: Voor de kooktijd verwijzen wij naar de grafiek op pagina 12-15

- Haal de Egglette voorzichtig uit het water met een keukentang.

Plaats ze in koud water om af te koelen.

- Meng mayonaise, citroensap, ui, zout en peper in een kom van gemiddelde grootte.
- Hak het ei en selderij, voeg dit aan de mix toe en roer goed door.
- Zet het afgedekt in de koelkast om de smaken te vermengen. Serveer op slabladeren. Garneer met paprikapoeder en geniet!

GEVULDE EIEN

Ingrediënten:

- 4 Eieren
- 2 eetlepels mayonaise
- 1½ eetlepel Sweet Pickle Relish (fijngehakte augurk in zoetzure azijn)
- 1 theelepel kant en klare mosterd
- 1/8 theelepel zout
- peper
- paprikapoeder



Instructies:

*Volg de set-up/kookinstructies

- Zorg ervoor dat de Egglette voldoende is ingesmeerd met olie.
 - Breek een ei in elk van de 6 Egglette-dopjes.
 - Sluit het deksel en hou het deksel vast aan het handvat op het deksel en plaats de Egglette voorzichtig in het kokende water.
 - Haal het ei uit het dopje wanneer hij volledig is afgekoeld.
 - Snij het ei doormidden en haal voorzichtig de eierdooier eruit.
 - Pureer de eierdooier met mayonaise, voeg augurkjes, mosterd, breng op smaak met zout en peper.
 - Meng goed door elkaar.
 - Gebruik een lepel om het ei (eiwit) met het eierdooiermengsel te vullen.
 - Garneer met paprikapoeder
- NOOT:** Voor de kooktijd verwijzen wij naar de grafiek op pagina 12-15.
- Haal de Egglette voorzichtig uit het water met een keukentang. Plaats ze in koud water om af te koelen.

EIEREN BENEDICT

Ingrediënten:

- 4 Eieren
- ¾ kopje ongezouten boter
- 3 extra eierdooiers (groot)
- 1½ theelepel vers citroensap
- ¼ theelepel cayennepeper of scherpe paprikapoeder
- Zout en peper om op smaak te brengen
- 2 Engelse muffins, doormidden gesneden
- 4 plakken Canadese bacon of dik gesneden ham
- 2 eetlepels ongezouten boter
- ¼ kopje gehakte bieslook
- 2 eetlepels gehakte dille, dragon of peterselie



Instructies:

*Volg de set-up/kookinstructies

*Hollandaisesaus:
Smelt boter in een kleine pan op een laag vuur totdat er een schuim ontstaat (nog voordat het bruin wordt) gedurende 3 à 4 minuten.*

- Voeg de eierdooiers en 2 theelepels water aan de boter toe. Meng het door elkaar totdat het volledig is opgenomen (wanneer het te dik wordt een ½ theelepel water toevoegen).
- Voeg citroensap en cayennepeper toe. Op smaak brengen met zout peper.
- Giet de hollandaisesaus over in een kleine kom en doe plastic folie rechtstreeks op het oppervlak zodat er geen vel ontstaat. Zet terzijde. (Het blijft op kamertemperatuur tijdens het bereiden).
- **Eieren:** Zorg ervoor dat de Egglette voldoende is ingesmeerd met olie.
- Breek een ei in elke Egglette; en breng op smaak met zout en peper.
- Sluit het deksel en hou het deksel vast aan het handvat op het deksel en plaats de Egglette voorzichtig in het kokende water.
- **NOOT:** Voor de kooktijd verwijzen wij naar de grafiek op pagina 12-15
- Haal het dopje voorzichtig uit het water met een keukentang. Plaats ze in koud water om af te koelen.
- **Samenstellen:** Gebruik een broodrooster, broodroosteroven of reguliere oven, rooster de Engelse Muffins totdat ze knapperig en goudbruin zijn.
- Bak de Canadese bacon of ham in een koekenpan van gemiddelde grootte op gemiddelde warmte totdat ze goudbruin en de randjes iets knapperig zijn, ongeveer 6 minuten.
- Smeer een kant van de Engelse muffin in met boter. Bedek met 1 plak Canadese bacon.
- Plaats een ei bovenop de bacon en giet er wat hollandaisesaus overheen. Garneer met peterselie en server.

CHEF' S SALAD

Ingrediënten:

- Bladgroente
- 1 kopje ham
- 1 kopje kalkoen
- ½ kopje bosui, fijn gehakt
- - ½ kopje selderij, fijn gehakt



Instructies:

**Volg de set-up/kookinstructies*

- kopje kersen of druiven tomaten, gehalveerd
- ½ kopje Zwitserse kaas
- ½ kopje Cheddar kaas, in blokjes gesneden
- 2 hard gekookte Egglette-eieren
- 225 gram saladedressing of een dressing naar keuze

- Zorg ervoor dat de Egglette voldoende is ingesmeerd met olie.
- Breek een ei in elk van de 2 Egglette-dopjes.
- Sluit het deksel en hou het deksel vast aan het handvat op het deksel en plaats de Egglette voorzichtig in het kokende water.
- **NOOT:** Voor de kooktijd verwijzen wij naar de grafiek op pagina 12-15
- Haal de Egglette voorzichtig uit het water met een keukentang. Plaats ze in koud water om af te koelen.
- Was en bereid de bladgroente van jouw keuze en doe het in een kom.
- Meng de bladgroente met de ui en de selderij, hou stukjes vlees, kaas, plakjes ei en tomaten achter voor de garnering.
- Giet, vlak voor het opdienen, de dressing van jouw keuze op de bladgroente en garneer met vlees, kaas en plakjes hard gekookt ei.

BACON & EIEREN

Ingrediënten:

- Bacon strips
- Eggs
- Salt and pepper to taste



Instructies:

**Volg de set-up/kookinstructies*

- Fruit for garnish
- Toasted English Muffins

- Bak de bacon in een koekenpan. Zorg ervoor dat het volledig is gebakken en zet terzijde om af te koelen.
- Zorg ervoor dat de Egglette voldoende is ingesmeerd met olie.
- Breek een ei in elke Egglette; en breng op smaak met zout en peper.
- Sluit het deksel en hou het deksel vast aan het handvat op het deksel en plaats de Egglette voorzichtig in het kokende water.
- **NOOT:** Voor de kooktijd verwijzen wij naar de grafiek op pagina 12-15.
- Haal de Egglette voorzichtig uit het water met een keukentang. Plaats ze in koud water om af te koelen.
- Wanneer de eieren zijn gekookt, plaats ze dan op een bord samen met de bacon, fruit ter garnering en warm geïmmerde Engelse muffins.

ONTBIJT FRITTATA

Ingrediënten:

- Eieren
- Maak een keuze uit de onderstaande ingrediënten:
 - boerenkool, gehakt
 - babypinazie, gehakt
 - tomaten, in blokjes gesneden
 - uien, gesnipperd

- rode paprika, fijnggehakt
- groene paprika, fijnggehakt
- champignons, fijnggehakt
- geitenkaas, verkruimeld
- basilicum, fijnggehakt
- mozzarella kaas, geraspt
- zout en peper om op smaak te brengen



Instructies:

**Volg de set-up/kookinstructies*

*** NOTE: If you add a meat product it must be fully cooked before going into the Egglettes cup.*

- Zorg ervoor dat de Egglette voldoende is ingesmeerd met olie.
- Breek een ei in elk van de gewenste hoeveelheid Egglette-dopjes.
- Doe 2-3 ingrediënten van de getoonde lijst in elk dopje. ******Elk kan naar eigen wens worden vormgegeven!
- Sluit het deksel en hou het deksel vast aan het handvat op het deksel en plaats de Egglette voorzichtig in het kokende water

NOOT: Voor de kooktijd verwijzen

wij naar de grafiek op pagina 12-15.

- Haal het dopje voorzichtig uit het water met een keukentang. Plaats ze in koud water om af te koelen.
- Laat het ei uit de dopjes springen en geniet!

Voorkom het overslaan van het ontbijt door deze gezonde eieren vooraf te maken met boerenkool, spinazie, ei, kaas of restjes!

HUEVOS A LA MEXICANA MET EIWIT

Ingrediënten:

- Bakje met eiwit
- ½ kleine witte ui, gesnipperd
- - ½ jalapeño, zonder steeltje, ontpit en fijnggehakt
- ½ pruimtomat, uitgehold, ontpit en fijnggehakt

- 1 eetlepel, in kleine reepjes gesneden korianderblad
- Breng op smaak met zout en vers gemalen peper



Instructies:

**Volg de set-up/kookinstructies*

- Verwarm olie in een 30 cm koekenpan op gemiddelde warmte.
- Voeg uien, jalapeño en tomaten toe.
- Breng op smaak met zout en peper, roer totdat het zacht wordt (ongeveer 6 minuten).
- Zorg ervoor dat de Egglette voldoende is ingesmeerd met olie.
- Hak korianderblad en doe dit in de Egglette-dopjes.
- Verdeel de mix over de Egglettes.
- Giet eiwit in elke Egglette.
- Sluit het deksel en hou het

deksel vast aan het handvat op het deksel en plaats de Egglette voorzichtig in het kokende water.

NOOT: Voor de kooktijd verwijzen wij naar de grafiek op pagina 12-15.

- Wanneer het klaar is, haal dan voorzichtig de Egglettes uit het water met een keukentang. Plaats ze in koud water om af te koelen.
- Laat de eieren er boven een bord uitkomen en geniet!

Ingrediënten:

- 2 Eieren
- ¼ kopje mayonaise
- 2 theelepels vers citroensap
- 1 eetlepel gesnipperde ui
- ¼ theelepel zout



Instructies:

**Volg de set-up/kookinstructies*

- ¼ theelepel peper
- ½ kopje fijngehakte selderij
- slabladeren
- plakjes tomaat
- sneetjes brood

- Zorg ervoor dat de Egglette voldoende is ingesmeerd met olie.
 - Breek een ei in elk van de 2 Egglette-dopjes.
 - Sluit het deksel en hou het deksel vast aan het handvat op het deksel en plaats de Egglette voorzichtig in het kokende water.
 - Meng mayonaise, citroensap, ui, zout en peper in een kom van gemiddelde grootte.
 - Haal de eieren uit de Egglette wanneer ze zijn afgekoeld en voeg gehakte selderij toe.
 - Voeg aan de mix toe en roer goed door.
 - Bedek en zet in de koelkast om de smaken te vermengen.
 - Rooster brood, stel samen en geniet!
- NOOT:** Voor de kooktijd verwijzen wij naar de grafiek op pagina 12-15.
- Haal elk dopje voorzichtig uit het water met een keukentang. Plaats ze in koud water om af te koelen.



ELEKTRISCH FORNUIS GEOPTIMALISEERDE KOOKTIJDEN

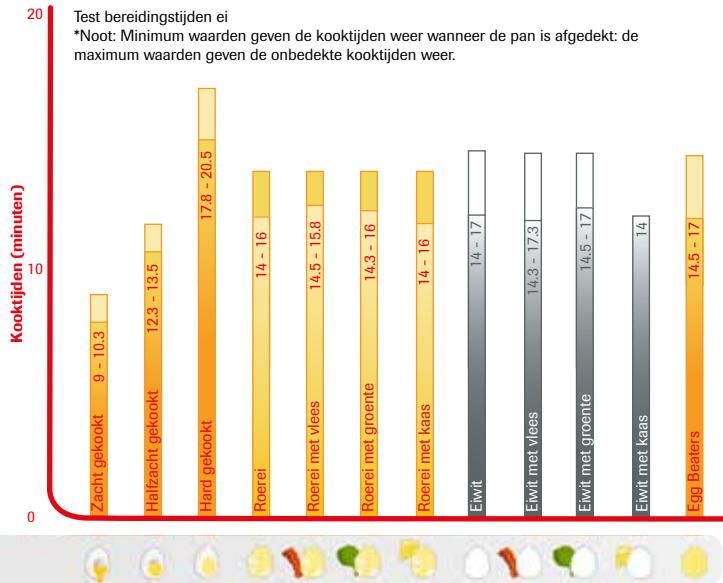
Hele eieren

Soort ei	Bedeekte kooktijd (minuten)			Onbedeekte kooktijd (minuten)		
	MED	LG.	XL	MED	LG.	XL
Soft Boiled	8	8.75	9	10	10	10.3
Medium Boiled	11	11.3	12.3	13	12.5	13.5
Hard Boiled	16	15.6	17.8	19	19.8	20.5
Scrambled	14	14		16	16	
Scrambled w /meat	14	14.5		16	15.8	
Scrambled w /veg	14	14.3		16	16	
Scrambled w /cheese	14	14.5		16	16	

Eiwit

Scrambled	14	14			17	
Scrambled w /meat	14	14			17	
Scrambled w /veg	14	14.3			17.3	
Scrambled w /cheese	14	14.5			17	

MINIMUM/MAXIMUM KOOKTIJDEN



GASFORNUIS GEOPTIMALISEERDE KOOKTIJDEN

Hele eieren

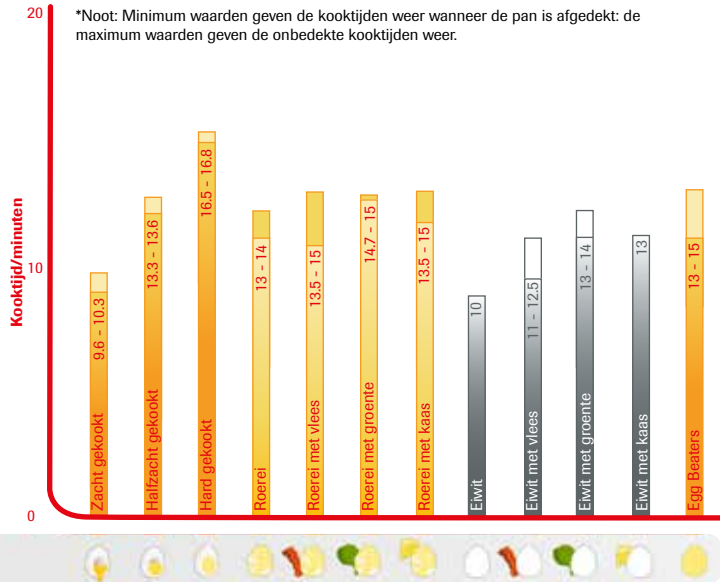
Soort ei	Bedekte kooktijd (minuten)			Onbedekte kooktijd (minuten)		
	MED	LG.	XL	MED	LG.	XL
Zacht gekookt	9	9.5	10.5	10	10	11
Halfzacht gekookt	14	14	13.5	13.5	13	13.5
Hard gekookt	16	16	17.5	17.5	17	16
Roerei	13	13	13		14	
Roerei met vlees	12.5	13	15		15	
Roerei met groente	14	13.5	16.5		15	
Roerei met kaas	12.5	14	14		15	

Eiwit

Roerei	8.5	8.5
Roerei met vlees	10	10
Roerei met groente	13	14
Roerei met kaas	13	13

MINIMUM/MAXIMUM KOOKTIJDEN

*Noot: Minimum waarden geven de kooktijden weer wanneer de pan is afgedekt: de maximum waarden geven de onbedekte kooktijden weer.





**Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine |
Fabbricato in Cina | Made in China**

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein
EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

**DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline
ROW: +423 388 18 00**