



Oppskrift

Deviled dragon eggs (Kinesiske te-egg)



Deviled dragon eggs er hardkokte Kinesiske te-egg som passer perfekt som en forret eller sammen med ris og andre retter.

1

Slik gjør du

Kok eggene i 5 minutter. Kjøøl ned eggene i kaldt vann (ha en bolle med isvann klart på siden).

2

Ta ut eggene og slå eggene forsiktig på alle sider med en spiseskje, slik at skallet sprekker. Legg alle ingrediensene i kjelen, tilpass med kajennepepper etter hvor sterke du ønsker at eggene skal være

3

Ha i vann og kok opp på medium varme. La eggene koke i 20 minutter. Skru av varmen og la eggene ligge i kraften i 20 minutter. La eggene småkoke på lav varme i ca en time. Skru av varmen og la eggene kjøle seg ned i kjelen. Gjerne i en time om du har tid.

4

Når eggene kjøles ned vil de nemlig trekke til seg all den gode kraften. Del eggene i to, ta ut plommen, bland plommen sammen med ønsket dressing og fyll eggene med dressingen. Serveringstips: Du kan også spise eggene for seg selv, eller bruke de sammen med ris og andre retter!

Produkter i denne oppskriften

Egg 12 MLXL Økologiske 53-75g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	Så mange du ønsker
Vann	1,5 l
Soyasaus	240 ml
Kanelstang	1 stk
Stjerneanis	2 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Salt	2 ts
Hvitt sukker	2 ts
Spisskummen	2 ts
Kajennepepper	1 ts

Allergener

- Egg
- Gluten
- Soya