



Gestoomd ei met krabkuit

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

4 eieren
70 ml gevogeltebouillon
1 tl Hua Tiao rijstwijn, of sake
zout
witte peper

De eieren wassen en met de eiertikker voorzichtig openen. Het ei uit de eierschaal nemen en het eigeel van het eiwit scheiden. Hierbij 2 eiwitten en de eierschalen bewaren.

Beide eiwitten (ca. 70 g) met de bouillon en de wijn mengen en kruiden. De vloeistof door een zeef passeren.

De lege eierschalen in de eierdoos of in eierdoppen zetten. Ieder ei voor $\frac{3}{4}$ vullen met de eiwitmassa. De eierdoos op een roestvrijstalen plaat plaatsen en in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 85 °C gedurende 30 Mins

2 Chinese wolhandkrabkuit

De krabkuit in een kleine pan verwarmen en vlak vóór het serveren op het gestoomde ei in de eierdop garneren.

Tips

De overige eieren kunnen bijv. voor een omelet of voor Portugese eiartaartjes worden gebruikt.

Accessoires

Eiertikker
Roestvrijstalen plaat

