



Onsen-ei

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	5 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Apparaat	CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021

Onsen-ei in plaats van gepocheerd ei – de moderne variant voor perfect romig eigeel en zacht eiwit. Met minimale inspanning in de oven bereid, is het de ideale aanvulling voor bowls of als topping.

Ingrediënt

4 Eieren

Bereiding

Het rooster of de geperforeerde roestvrijstalen plaat in de oven schuiven, de eieren erop leggen en door te stomen op 64 °C ca. 1 uur stomen. De eieren uit de oven halen, de schaal voorzichtig openslaan, eieren opdienen, direct serveren en naar believen op smaak brengen.

Steaming 64 °C gedurende 1 Hrs

Tips

Alleen verse, onbeschadigde eieren gebruiken. De onsen-eieren zijn na het koken nog zacht, licht vloeibaar tot wasachtig. Het eigeel en het eiwit hebben door deze bereidingswijze dezelfde consistentie.

Onsen-eieren als alternatief voor gepocheerd of gekookt ei voor toast, Egg Benedict/Florentine, op rijst of bij groenten gebruiken.

Accessoires

Geperforeerde gaarplaat

Rooster

