Яйцо с крабовой икрой на пару

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	30 Mins
Порции	4
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

4 яйца

70 мл бульона из мяса птицы

1 ч. л. шаосинского рисового вина, или саке

соль

белый перец

Яйца вымыть и аккуратно открыть с помощью разбивателя яиц. Вынуть яйцо из скорлупы и отделить желток от белка. Убрать 2 белка и скорлупу.

Перемешать оба белка (ок. 70 г) с бульоном и вином и добавить приправы. Пропустить жидкость через ситечко.

Положить пустую скорлупу в упаковку или подставку для яиц. Каждое яйцо заполнить на ¾ массой на яичном белке. Поставить упаковку для яиц на противень из нержавеющей стали и поместить в холодную камеру. Готовить на пару.

Steaming 85 °C в течение 30 Mins

2 икра китайского мохнаторукого краба

Икру краба нагреть в мелкой кастрюле и непосредственно перед подачей выложить на пропаренные яйца в упаковке для яиц.

Советы

Остатки яиц можно использовать, например, для приготовления омлета на завтрак или яичных тарталеток.

Аксессуары

Разбиватель яиц

Противень из нержавеющей стали

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019