



Онсэн-томаго

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins

Время 1 Hrs

приготовления

Порции 4

прибор ComhairSteamer V2000 с 2021
года

на плетеной булке со шпинатом и голландским соусом

Онсэн-томаго

4 яйца

Голландский соус

3 ст. л. уксуса

1 лук-шалот, измельченный

3 горошины перца

1 яйцо

1 желток

125 г сливочного масла

немного соли

1 щепотка кайенского перца

немного сока лимона

Шпинат

1 головка лука-шалота, измельченная

сливочное масло для
обжаривания

200 г листьев шпината

немного соли

немного перца





немного мускатного ореха

Украшение

4 ломтика плетенки

немного соли Fleur de Sel

немного перца

немного хрена

Онсэн-томаго

Готовить яйца на перфорированном противне из нержавеющей стали в режиме приготовления на пару при температуре 64 °C в течение 1 часа.

Голландский соус

Дать уксусу с луком-шалотом и перцем закипеть в маленькой сковороде и на медленном огне уварить соус до половины первоначального объема. Процедить через мелкое сито в миску, при этом слегка отжать лук-шалот ложкой.

Добавить яйцо и желток, хорошо взбить венчиком. Растопить сливочное масло в маленькой сковороде и довести до кипения. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить в жидкость растопленное сливочное масло.

Приправить по вкусу солью, кайенским перцем и лимонным соком.

Залить голландский соус во взбиватель сливок. Заполнить взбиватель сливок при помощи картриджа. Хорошо взбить и поддерживать в горячем состоянии.

Шпинат

Обжарить лук-шалот на сливочном масле в большой сковороде на среднем огне до прозрачности. Добавить шпинат и припускать, пока он не осядет. Приправить остальными ингредиентами по вкусу.

Украшение

Поджарить ломтики плетеной булки. Выложить на них шпинат.

Яйца осторожно разбить над небольшим ситом, дать стечь жидкости. Выложить яйца поверх шпината.

Приправить их солью сорта Fleur de Sel и перцем. Сверху посыпать небольшим количеством тертого хрена. Полить голландским соусом.

Шаги приготовления

Steaming 64 °C в течение 1 Hrs



Советы

При использовании яиц прямо из холодильника время приготовления увеличивается на 30 минут.

Аксессуары

Перфорированный противень из нержавеющей стали

Взбиватель сливок

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

