Ontbijt / China

Thee-eieren (Chá Yè Dàn)

Hardgekookte eieren werden gebarsten en gestoofd in een brouwsel van zwarte thee, soja, steranijs en kaneel, waardoor een prachtig gecraqueleerd marmerpatroon en een diep hartige, thee-rokerige smaak ontstonden.

Tijd 300 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Grote eieren (kamertemperatuur)
- ☐ 80 delen Sterk gebrouwen zwarte thee (Assam of Yunnan, dubbele sterkte)
- ☐ 20 delen Donkere sojasaus
- ☐ 10 delen Lichte sojasaus
- ☐ 2 delen Steranijs (heel, 3-4 stuks)
- ☐ 1 deel Kaneelstokje
- ☐ 0,5 delen Hele kruidnagels (3-4)
- ☐ 0,5 delen Sichuan-peperkorrels (1 theelepel, licht geplet)
- ☐ 3 delen Rotssuiker (klein stukje) of witte suiker
- ☐ 1 delen Gedroogde mandarijnenschil (chen pi) of verse sinaasappelschil

Zo maak je het.

01 Doe de eieren in een enkele laag in een pan. Bedek met koud water tot 2 cm. Breng op middelhoog vuur aan de kook. Zodra het kookt, dek af en haal van het vuur. Laat het precies 10 minuten staan en plaats het vervolgens gedurende 5 minuten in een ijsbad. De eieren moeten volledig hardgekookt zijn, zonder grijze ring bij de dooier; ze zullen verder worden gestoofd en moeten volledig gaar zijn.

02 Tik met de achterkant van een lepel op elk ei over het hele oppervlak, zodat er een fijn netwerk van scheurtjes in de schaal ontstaat. Het doel is om de schaal te kraken zonder deze te verwijderen; de schaal moet blijven zitten om zijn vorm te behouden tijdens het sudderen. Scheuren moeten over het hele oppervlak dicht en dicht bij elkaar liggen, zoals een gebarsten glazuur op een stuk keramiek.

03 Combineer de sterke zwarte thee, beide sojasauzen, steranijs, kaneel, kruidnagel, Sichuan-peperkorrels, suiker en mandarijnenschillen in een pot die groot genoeg is om alle eieren in één laag te houden. Breng aan de kook en voeg de gebroken eieren toe. Laat 20 minuten zachtjes sudderen; de schelpen mogen niet rondspringen. Haal van het vuur, laat in de vloeistof afkoelen tot kamertemperatuur en zet vervolgens minimaal 4 uur in de stoofvloeistof in de koelkast, of een nacht voor de diepste kleur en smaak.

04 Pel elk ei onder koud stromend water en verwijder de schaalfragmenten en het binnenmembraan. Het blootliggende oppervlak moet een opvallend marmerpatroon vertonen: donkerbruin-zwarte vlekken langs elke scheurlijn, afgezet tegen het bleke amber van het gekleurde eiwit. Serveer geheel of gehalveerd, op kamertemperatuur of koud.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / tea-eggs