ASIATISKT

Marinerade ägg

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **6**

30

Det här är min take på koreanska marinerade ägg. Jag väljer att använda mirin istället för socker, vilket i många av recepten man hittar har en halv till en hel dl socker i. Äggen sägs hålla 3-4 dagar i kylen, men jag har haft dom längre utan problem. Som alltid när jag lagar mat så höftar jag, så feel free att göra det utifrån det här receptet och hitta det som passar dig. Äggen serveras ofta med en skål nykokt ris, några skedar av marinaden och en skvätt sesamolja. Men jag har dom även på bibimbap och nudlar. Eller bara slurp direkt in i munnen!

INGREDIENSER

6 st ägg (kokta som du vill ha dom. jag föredrar mjuka)
1 dl soja (jag använder glutenfri koreansk)
1 dl vatten
1 skvätt risvinäger eller annan neutral vinäger
1 msk mirin
1-2 st chili, skivad eller hackad
1-3 st vitlöksklyftor

1-2 st salladslök, tunt skivade
1 msk rostade sesamfrön
1/2 tsk gochugaru (valfritt)
1 tsk god sesamolja (valfritt)

GÖR SÅ HÄR

1. Koka äggen så som du vill ha dem, det finns ju en miljon olika sätt att koka ägg på för att få de absolut perfekta. Jag personligen lägger dem i kallt vatten (mest för att jag är lat) och när det börjar bubbla kokar jag dem i ca fem och en halv minut. Men det blir olika varje gång. Oftast beroende på vilka ägg jag har. (Jag vill ha fast vita och lös gula.) Skölj äggen i kallt vatten alt. lägg i isbad om du har möjlighet. Tips när du skalar äggen är att använda en tesked att ta under skalet, då kommer det lättare av.

2. Blanda marinaden medan äggen kokar. Börja med att hacka eller skiva chilin, beroende på hur du vill ha den. Jag tar bort alla frön.

3. Riv eller hacka vitlöken och skiva salladslöken tunt.

4. Blanda resten av alla ingredienser till marinaden i en skål.

5. Lägg äggen i en passande skål med lock. Dom ska ligga ganska tätt.

6. Häll marinaden över och rulla äggen några varv så att alla blir täckta av marinad. Ibland sticker dom upp lite och det gör ingenting, då kan man vända dem med en sked lite då och då om man vill. Låt äggen ligga minst fyra timmar, men jag skulle säga över natten, mest för att ju längre de ligger desto djupare blir smaken och färgen.