



Herkkutattimunakas



2 annosta

AINESOSAT

100 g kuivattuja herkkutatteja
5 kananmunaa
1 kvitteni (tai hapan omena)
2 punasipulia
1 l vettä (kuumaa)
50 g pecorino-juustoa
1 salottisipuli
5 g maustekirveliä
5 g meiramia
5 g persiljaa
1 chili
1½ rkl sokeria
1 rkl sinapin siemeniä
100 ml valkoviiniä
20 rkl vaaleaa balsamiviinietikkaa
1 rkl kasviöljyä
2 rkl tislattua valkoviinietikkaa
70 g suolatonta voita
suolaa
pippuria

VALMISTELEMINEN

Valmista munakastäyte: laita kuivatut sienet suureen kulhoon ja kaada päälle kuumaa vettä niin, että ne peittyvät. Anna liota noin puoli tuntia välillä sekoittaen. Raasta sillä aikaa pecorino hienoksi raasteeksi. Hienonna salottisipuli. Silppua maustekirveli, meirami ja persilja karkeaksi silpuksi. Valmista hilloke: kuori kvitteni tai omena, leikkaa se neljään osaan ja poista siemenkoti. Leikkaa pieniksi paloiksi. Hienonna osa punasipulista. Poista chilistä siemenet ja silppua. Marinoituun sipuliin: leikkaa loppu punasipulista neljään osaan ja leikkaa ohuiksi lohkoiksi.

Hilloke: kuumenna kattilaa keskilämmöllä. Lisää sokeri ja anna karamellisoitua kullanuskeaksi. Lisää kvitteni, punasipulikuutiot ja sinapinsiemenet. Sekoita hyvin ja lisää sitten valkoviini ja vaalea balsamietikka. Anna kiehua kevyesti noin 30 minuuttia. Lisää chilisilppua, mausta suolalla ja siirrä syrjään.

Marinoidut sipulit: kuumenna kasviöljyä keskilämmöllä paistinpannulla. Lisää punasipulilohkot, viinietikka ja loput sokerista, mausta suolalla ja pippurilla. Anna kiehua matalalla lämmöllä, kunnes sipulit muuttuvat vaaleanpunaisiksi. Anna jäähtyä.

Pyyhkäise pannu puhtaaksi ja nosta takaisin keskilämmölle. Sulata loput voista. Kaada munat pannulle ja anna kypsyä noin 4 minuuttia tai kunnes pohja on hyytynyt, mutta pinta on edelleen raaka. Ripottele pinnalle paistetut sienet ja pecorino-juustoraaste. Käännä munakas kaksinkerroin ja anna kypsyä vielä noin 4 minuuttia. Tarjoa maustekastikkeen, marinoidun punasipulin ja tuoreiden yrttien kera. Hyvää ruokahalua!