



Яйца и иберийска шунка с цвят от османтус в листа от маруля



4 порции

СЪСТАВКИ

150 г бобови кълнове
6 шушулки сладък грах
75 – 100 г иберийска шунка
10 листа маруля от сорта „Little Gem“
2 стръка пресен кориандър
2½ с. л. растително олио
щипка морска сол
щипка бял пипер
3 с. л. **сос хойсин**, за
напръскване

ЗА ЯЙЧЕНАТА СМЕС

3 цели патешки яйца
2 допълнителни яйчни жълтъка
¼ ч. л. сол
½ ч. л. чисто **сусамово олио**

ЗА ТЕЧНОСТТА ЗА БЛАНШИРАНЕ

200 мл **пилешки бульон** (или:
зеленчуков бульон)
1 с. л. Шаоксинг **оризово вино**
¼ ч. л. сол |
½ ч. л. захар

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Отстранете краищата на бобовите кълнове и измийте кълновете добре, като ги накиснете в студена вода и няколко пъти ги разбъркате с пръсти, след това ги изплакнете и пак ги накиснете в студена вода. Накрая нарежете шушулките сладък грах на дълги сламки. Нарежете шунката на тънки парчета с размер на хапки.

В голям уок тиган оставете съставките за течността за бланширане да заврат. Добавете бобовите кълнове и бланширайте 30 секунди. След това веднага ги изсипете в сито над мивката, след което ги поставете в купа със студена вода, за да се спре процесът на варене. Запазете течността от бланширането, тя ще ви трябва по-късно при изпълнение на рецептата (излишната може да бъде замразена и използвана като основа за супа с нудли или за готвенето на следващия ден).

Умението при готвенето на това ястие е свързано с необходимостта от много бъркане – или със специалния черпак за уок тиган или с плоска шпатула, както и със спазването на точната температура на тигана през цялото време. Загрейте в уок тигана 2 супени лъжици масло при висока температура. Когато започне да пуши, излейте разбитата яйчена смес в тигана и веднага започнете да бъркате, като я отделяте от дъното на тигана, за да се предотврати изгаряне или покафеняване на яйцата. След една или две минути, когато яйчената смес е наполовина готова (сгъстена, но все още относително рохка), намалете температурата до средна и продължете да бъркате с плоската част на шпатулата, за да се разбъркат колкото е възможно по-добре. Продължете да бъркате, като отделяте яйчената маса от стените и дъното на уок тигана, докато яйцата наистина започнат да губят влагата си; те ще изглеждат почти сухи и ще почнат да се отделят на малки късчета, но трябва да останат жълти, а не да покафенеят (обикновено това отнема 3 – 4 минути). Когато това стане, изсипете яйцата от уок тигана в купа, след което върнете уок тигана върху котлона с висока температура. Нагрейте ½ супена лъжица растително олио на висока температура. Добавете шушулките сладък грах, бланшираните бобови кълнове и само 1 супена лъжица от останалата течност за бланширане. Пържете 30 минути, като бъркате, след което върнете бърканите яйца отново в уок тигана за последно смесване с тънките парченца иберийска шунка.

Овкусетe с щипка морска сол и малко бял пипер, пържете, бъркайки, още около 30 секунди, след което добавете и листата от кориандър. Сервирайте с марулята и соса хойсин от страни, като използвате листата на марулята като купички за бърканите яйца и малко сос хойсин.