



Ingrediënten:

- Kippeneieren (middelgroot)
- Azijn
- Grof zout (150 gram per liter pekelwater)
- Schil van uien (sjalot) - (150 gr. Sjalotten pr. 15 eieren)

Servering

Mosterd - Azijn - Olie
Zout - Peper - Tabasco

1 Weckpot

LET OP. Verse eieren zijn een stuk lastiger te pellen dan eieren die al een dag of drie oud zijn. Koop de eieren daarom een aantal dagen voordat je aan de slag gaat, en koop wat extra, voor wanneer er een paar kapotgaan tijdens het pellen.



Recept voor *Solæg*

Bereiding:

Begin met de zoutoplossing. Kook water in een pan en los het zout op in het water. Voeg de schil van de sjalotten toe en laat de zoutoplossing (pekel) 20 minuten zachtjes doorkoken. Verwijder de schillen en koel de pekel af. *Wens je gekleurde eieren, laat dan de zoutoplossing min. 30 minuten zachtjes doorkoken. Zeef de gekleurde zoutoplossing en koel het af.

Leg de eieren in een pan met koud water. Voeg een scheutje azijn toe en kook de eieren 20 minuten. Na het koken is het belangrijk om de eieren te laten 'schrikken'. Dit doe je door ze na het koken onder koud water af te koelen.

Rol de gekookte eieren licht, zodat de schaal op meerdere plekken barst. Hierdoor kan de pekel en kleurstof het ei binnendringen. Wil je eieren met een effen kleur, verwijder dan de schaal volledig.

Plaats de eieren in een grote weckpot, en giet de afgekoelde pekel eroverheen. Het is belangrijk dat de eieren helemaal bedekt zijn. Laat de eieren minimum 3 dagen donker en koel staan, voordat ze geserveerd kunnen worden. Ze zijn 2-3 weken houdbaar. Ververs je iedere 7-10 dagen de pekel, zijn de eieren tot een maand houdbaar.

Servering

Pel het ei en snijd het over de lengte door. De dooier is blauw/groen. Haal de dooier uit het halve ei. Vul de holte met mosterd, azijn, olie, zout en peper en een paar druppeltjes tabasco. Leg de dooier er met de platte kant bovenop.

Proost – eet het halve ei in een mondvol op en spoel daarna met een Schnaps

Veel plezier en eet smakelijk!

***Gekleurde eieren**

Blauwe eieren:

voeg 500 gram gesneden rode kool toe per liter pekelwater.

Roze eieren:

voeg 800 gram rode biet toe per liter water. Voeg na het koken 1 dl versgeperst citroensap toe.