



Marmorimunat

Aineet: Kananmunia
Kiinalaista teetä tai muuta tummaa teetä
Soijakastiketta

Valmistus: Keitä kananmunia kiehuvässä vedessä kuutisen minuuttia, kunnes kananmunat ovat lähes kypsiä. Puristele tai koputtele kevyesti teelusikalla kuoreen säröjä.

Keitä vahvaa kiinalaista tai muuta tummaa teetä. Siirrä kananmunat teen joukkoon. Lisää soijakastiketta ja kiehauta seos. Nosta kattila liedeltä. Anna kananmunien olla vedessä kunnes liemi on jäähtynyt.

Tarjoile tai asettele pääsiäispöydän koristeeksi.