

Tamago Sando

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 6/10

Tamago sando; Japon kafelerin klasik sandviçi olan haşlanmış yumurtanın Kewpie tarzı tatlı mayonez, hardal ve toz şekerle yumuşak dolguya dönüştürülüp süt ekmeği arasına servis edilmesidir.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 6 dilim Süt ekmeği
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 0.3 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Hardal
- 0.5 tatlı kaşığı Toz şeker

Yapılışı

1. Yumurtaları kaynar suya bırakıp 10 dakika haşlayın soğuk sudan geçirip kabuklarını soyun.
2. Yumurtaları çatalla iri çatlatın mayonez, hardal, toz şeker, tuz ve karabiberle karıştırarak yumurta dolgusunu hazırlayın.
3. Süt ekmeği dilimlerinin kabuklarını keşin; iki dilime hafif tereyağı sürün.
4. Bir dilime yumurta dolgusunu kalınlıkla üst yüzü pürüzsüzleştirip diğer dilimle kapatın.
5. Sandviçi 5 dakika streçle sarımsaklı dolabınızda dinlendirin; kesimde dolgu dağılmaz.
6. Çapraz ortadan kesip tabağa alın soğuk veya oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtaları soyduktan sonra çatalla iri çatlatın tek seferde ezmeyin, tane tane doku Japon imzasıdır. Süt ekmeğinin kabuklarını keşin; yumuşak köşeli kare estetik.

SERVIS ÖNERİSİ

Sandviçleri çapraz dilimleyip kabuklarını keşin; yumurta dolgusunun kesik yüzeyi görünür şekilde tabakta servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal