

## Chinese thee-eieren / Chinese Tea Eggs



### Boodschappenlijst voor 12 personen

30 ml Xiaoxing rijstwijn (2 eetlepels)

4 steranijs

4 laurierblaadjes

2 sjalotjes

stukje verse gember, 3 cm

1 eetlepel Szechuan peperkorrels

1 theelepel hele zwarte peperkorrels

1 eetlepel zout

80 ml donkere soya saus

40 ml I soya saus light

35 gram kandisuiker

1 eetlepel losse thee

1 liter water

snuffje zout

12 eieren

### Zo maak je Chinese thee-eieren

Was de eieren, kook ze 8 minuten met het snuffje zout.

Giet ze af en leg de eieren in ijskoud water.

Tik met de bolle kant van een lepel voorzichtig kleine barstjes in elk ei, zet ze opzij.

Snij de sjalotten grof en snij 3 cm gember in dunne plakjes.

Giet 1 liter water in een pan met de rijstwijn, sjalotjes, gember en zout.

Voeg de Szechuan peper-, zwarte peperkorrels, steranijs en laurier toe.

Zet de pan op het vuur en kook het mengsel +/- 30 minuten

Doe de thee er bij en draai het vuur naar medium.

Laat de thee +/- 30 minuten trekken, verwijder het dan uit het mengsel.

Voeg de soya sauzen toe en de kandisuiker, roer tot de suiker opgelost is.

Doe de gebarsten eieren terug in de pan en kook ze nog 10 minuten mee.

Neem de pan van het vuur en laat het mengsel met de eieren erin minstens twaalf uur staan.

**Pel de eieren vlak voordat je ze gaat eten.**

## Chinese thee-eieren / Chinese Tea Eggs



### Shopping list for 12 people

30 ml Xiaoxing rice wine (2 tablespoons)

4 star anise

4 bay leaves

2 shallots

piece of fresh ginger, 3 cm

1 tablespoon of Szechuan peppercorns

1 teaspoon whole black peppercorns

1 tablespoon of salt

80 ml dark soy sauce

40 ml light soy sauce

35 grams of rock sugar

1 tablespoon loose tea

1 liter water

pinch of salt

12 eggs

### How to make Chinese tea eggs

Wash the eggs, cook for 8 minutes with the pinch of salt.

Drain the eggs then put them in ice cold water.

Carefully tap small cracks in each egg with the convex side of a spoon, set them aside.

Cut the shallots into coarse pieces and cut 3 cm of ginger into thin slices.

Pour 1 liter of water into a pan with the rice wine, shallots, ginger and salt.

Add the Szechuan peppercorns, black peppercorns, star anise and bay leaves.

Put the pan on the heat and cook the mixture for +/- 30 minutes

Add the tea and turn the heat to medium.

Let the tea brew for +/- 30 minutes, then remove it from the mixture.

Add the soy sauce and the rock sugar, stir until the sugar is dissolved.

Place the cracked eggs back the mixture and cook them for another 10 minutes.

Remove the pan from the heat, leave mixture with the eggs in it for at least twelve hours.

**Peel the eggs just before you are going to eat them.**