

שם המתכון: ביצי "SON IN LAW" על סלט אגסים צבעוני

כשרות (חלבי/ בשרי/ **פרווה** / לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (**קלה**, בינונית, קשה):

מזרכים (ארבע מנות) :	כלי עבודה דרושים :
4 ביצים 1 בצל פרוס דק 1/2 כפית שבבי צ'ילי יבש 4 כפות רוטב תמרינדי 2 כפות סוכר דמררה 2 כפות רוטב סויה לסלט: 2 אגסי בוסק חתוכים לגפרורים 1 אגס אנג'ו חתוך כנ"ל כף מיץ לימון כפית שמן שומשום מעט מלח	קערה בינונית 2-3 קערות ערבוב קטנות סיר קטן ווק/ מחבת קטנה נייר סופג/מטרפה כלי הגשה רצויים: צלחת שטוחה,אולי מלבנית בסגנון אסיאתי מנות מוכנות מראש לצילום (למילוי שלנו): ביצים קשות קרות וקלופות נעץ או פורס ביצים עם מסמר.

אופן ההכנה:

1. ממלאים סיר בינוני במים ומביאים לרתיחה. עושים חור קטן בעזרת נעץ משרדי בתחתית הביצה ומבשלים 10 דקות בדיוק. מקררים תחת מים זורמים ומקלפים את הביצים. שומרים על מגבת על מנת לייבש.
2. בסיר קטן מחממים את חומרי הרוטב: התמרינדי, הסויה והסוכר, מבשלים מעט עד להמסת הסוכר ולהסמכה.
3. במחבת או ווק מטגנים את הבצל הפרוס, תוך ערבוב מתמיד על להבה גבוהה, עד השחמה וקריספיות. מעבירים לנייר סופג ושומרים להמשך.
4. באותה מחבת, מטגנים את הביצים הקשות בשתי כפות שמן, עד השחמה מכל הצדדים, מעבירים לנייר סופג.
5. מערבבים בקערה את כל מרכיבי הסלט, טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך.
6. בצלחת שטוחה מניחים את סלט האגסים. חוצים את הביצים הקשות ומניחים על הסלט. יוצקים את הרוטב על הביצים והסלט, מפזרים מעל את הבצל המטוגן ומגישים.