

Pamplonalaiset täytetyt kananmunat

14 tapasta · 7 kananmunaa



Tekoälyllä luotu havainnekuva koristelusta.

Ainekset

- 7 kananmunaa
- 3 tölkkiä tonnikalaa, hyvin valutettuna
- Keitettyjen kananmunien kaikki 7 keltuaista
- Noin 80–100 g majoneesia
- 14 suurta täytettyä vihreää oliivia
- 14 puista cocktailtikkua
- 1 paahdettu punainen paprika tai piquillopaprikoita
- Tarvittaessa ripaus suolaa

Valmistus

1. Keitä ja jäähdytä. Keitä kananmunia noin 10 minuuttia siitä hetkestä, kun vesi kiehuu hiljalleen. Jäähdytä munat kokonaan kylmässä vedessä ja kuori varovasti.

2. Halkaise poikittain. Leikkaa jokainen muna poikittain, ei pituussuunnassa. Näin saat kaksi puolikasta, jotka voidaan asettaa pystyyn: yhteensä 14 puolikasta.

3. Tasaa pohjat ennen keltuaisten poistamista. Leikkaa terävällä veitsellä painamatta hyvin ohut viipale kummankin puolikkaan pyöreästä päästä. Tasoita vain pohja: älä leikkaa keltuaiseen asti äläkä tee pohjaan reikää. Säilytä kaikki 14 valkuaispalaa hahmojen pieniksi baskereiksi.

4. Poista keltuaiset. Nosta ne varovasti teelusikalla, jotta valkuaiset pysyvät ehjinä.

5. Valmista täyte. Murena kaikki 7 keltuaista ja sekoita ne kolmen hyvin valutetun tonnikalatölkin sisältöön. Lisää majoneesia vähitellen, kunnes täyte on pehmeää mutta riittävän kiinteää. Maista ja lisää suolaa vain tarvittaessa.

6. Täytä puolikkaat. Aseta 14 puolikasta tasattujen pohjien varaan, kolopuoli ylöspäin, ja jaa täyte niiden kesken.

7. Lisää päät. Aseta jokaisen puolikkaan päälle suuri täytetty oliivi ja paina se kevyesti täytteeseen. Oliivi toimii hahmon päänä.

8. Lisää baskerit. Käytä munan pyöreästä päästä leikattua valkuaispalaa, jonka sisäpinta on hieman kovera. Aseta se oliivin päälle kovera puoli alaspäin ja pyöreä puoli ylöspäin pieneksi baskeriksi. Pala ei ole litteä levy.

9. Kiinnitä cocktailtikulla. Työnnä puinen cocktailtikku ylhäältä baskerin, oliivin ja kananmunan puolikkaan läpi, jotta kaikki osat pysyvät yhdessä. Tee tämä varovasti, jotta valkuainen ei rikkoudu. Kerro ruokailijoille tikusta ja poista se ennen syömistä.

10. Lisää kaulahuivit. Leikkaa paahdettu paprika ohuiksi suikaleiksi ja aseta ne oliivin tyven ympärille. Jätä kaksi päätä näkyviin San Fermín -juhlien punaisen kaulahuivin tapaan.

Säilytä jääkaapissa tarjoiluun asti. Munat ja täytteen voi valmistaa etukäteen ja jättää koristelun opiskelijoille.