



CHINESE GEMARMERDE PAASEIEREN.

Nodig:

Zoveel eieren als je wilt.

Zwarte thee.

Bereidingswijze:

Kook water voor de eieren, maar doe in het kookwater een paar theezakjes. Tot je git zwarte thee hebt. Kook daarin de eieren gedurende 5 minuten. Haal ze uit het water en sla **HEEL VOORZICHTIG** met de bolle kant van een theelepeltje barstjes in ieder ei. Over het hele ei verdeeld. En leg ze weer terug in het kokende theewater en kook ze verder gedurende 5 minuten.

Haal de pan van het vuur en laat de eieren nog eens 5 minuten staan. De zwarte thee kruipt door de barsten over het ei.

Daarna laat je ze onder de koude kraan schrikken en afkoelen .

Daarna gewoon pellen. Ieder ei is nu gemarmerd, het ziet er spectaculair uit en smaakt zeer bijzonder !

Je steelt er de show mee!