



## Veganska ägghalvor

Antal: julkalender\_lucka11

Veganska ägg, finns det? Javisst! Med lite kreativitet kommer man långt i köket och här har vi tagit fram ett recept på veganska ägghalvor som definitivt kommer imponera på julbordet eller påskbuffén.

Pris: 1 kr

### Äggvitor:

3 dl mandelmjök  
1 tsk agar agar-pulver  
En nypa salt

### Äggulor:

1.5 dl silkestofu  
0.5 tsk svart salt (Kala namak)  
0.5 dl mandelmjök  
1/4 tsk agar agar-pulver  
Gul karamellfärg

### Toppings:

Äggfri majonäs  
Tångrom  
Dill

Börja med äggvitor. Häll hälften av mandelmjölken i en gryta och tillsätt agar agar-pulvret. Rör om långsamt med en visp tills blandningen småbubblat i ett par minuter. Försök att inte röra så kraftigt att mandelmjölken skummar sig. Tillsätt sedan salt och resten av mandelmjölken och rör om så att du får en jämn smet.

Häll sedan upp äggviteblandningen i äggformade former. Om formen är gjord i plast och inte silikon kan det vara bra att smörja formen först genom att droppa en droppe neutral matolja på en bomullsrandell och smörja formarnas insida. Se till att du får en slät yta på äggvitan och ställ sedan formen i kylan för att stelna i ca 25-30 min.

När äggvitan har stelnat, ta formen ur kylan och använd en rund utstickare eller liten sked för att försiktigt gröpa ur ett hål för äggulan. Forma en rund, lagom stor grop i varje ägghalva.

Fortsätt sedan med din äggula genom att vispa silkestofu, kala namak och karamellfärg tills du får en slät smet. Värm upp mandelmjölken och agar-pulver i en gryta under omrörning. När det börjar ryka så tillsätt tofublandningen och balnda väl i ca 30 sekunder. Ta sedan grytan av plattan och fyll hålen i äggvitan med din gula. Spritsa tofublandningen i gropen eller använd en liten sked. Försök att få en så sömlös övergång som möjligt mellan äggvitan och gulan. Ställ in äggen i kylan och låt stelna i ca 20 min.

Efter detta kan du sedan dekorera ägghalvorna med olika toppings, så som äggfri majonäs, tångrom och dill. Sedan är de klara för servering!