

## Het Hemelse Ei

### Ingrediënten:

- 6 lekkere biologische eieren
- 1 el bruine basterd suiker
- 1 ons rauwe zalm
- 6 sprietjes bieslook
- 1 tl verse dille
- 2 el dille mosterd dressing

### Bereidingswijze:

Steek de BBQ aan en zorg dat de temperatuur rond de 180 graden is. Het Hemelse Ei bereiden we op indirect vuur.

Snij de rauwe zalm in hele kleine blokjes en bewaar deze in de koelkast.

Onthoofd boven een kom met de eier-clack een ei en haal voorzichtig het hoedje eraf. Giet vervolgens het ei boven de schaal in je hand en laat zo door je vingers het eiwit in de schaal vloeien (dit is de meest eenvoudige manier om het eiwit te scheiden van de dooier (eigeel). Doe de overgebleven (hele)dooier in een schaalpje. Je hebt het eiwit van 3 eieren nodig.

Was de lege eierschaal even voorzichtig onder stromend water af, eventueel gemorst eiwit is dan van de schaal verdwenen waar door de eierschaal nergens aan vast blijft plakken.

Plaats de (hele)dooier terug in de eierschaal en zet het ei terug in de eierdoos. Doe dit vervolgens bij ieder ei. In de kom heb je maar voor maximaal drie eieren eiwit nodig de rest van het eiwit (als je er meer maakt) mag je weggooien of gebruiken voor iets anders.

Je hebt nu 6 eierschalen gevuld met alleen de hele ei dooier (eigeel) en een kom met eiwit van maximaal drie eieren. Doe hierbij een Flinke eetlepel bruine basterdsuiker.

Klop met een garde of keukenmixer het eiwit samen met de basterdsuiker door elkaar totdat het eiwit een soort schuim wordt en dik genoeg is dat het aan je schaal blijft kleven als je de schaal ondersteboven houdt.

Vul de eierschalen voorzichtig met het stijfgeklopte eiwit en zet ze in een vuurvaste houder en zet deze vervolgens op de barbecue met gesloten deksel. Let op want tussen de 3 en 5 mintuten zijn ze klaar. Zodra het eiwit licht gekleurd is en je het met je vinger kan indrukken zijn je eieren klaar en haal je ze van de barbecue af.

Neem de kleine blokjes zalm en leg op ieder ei een laagje van deze blokjes, neem vervolgens de dille mosterd saus en doe een beetje over de zal strooi er wat fijne dille over en steek drie kleine sprietjes bieslook in ieder ei en dien op.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter