

Beet-pickled deviled eggs

Βράσιμο: 8 λεπτά | Αναμονή: 2 ώρες | Συνολικά: 3 ώρες

ΥΛΙΚΑ

Για τη βαφή

- 2 φλιτζάνια βρασμένο ζωμό από φρέσκα παντζάρια
- 1 φλιτζάνι μηλόξυδο
- 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη και μία πρέζα αλάτι
- Προαιρετικά: κόκκοι πιπεριού, σπόροι κόλιανδρου ή ένα φύλλο δάφνης

Για τη γέμιση

- Κρόκοι από 8 σφιχτοβρασμένα, βαμμένα αυγά
- 3 κ.σ. μαγιονέζα
- 1 κ.σ. στραγγιστό γιαούρτι
- 1 κ.γ. μουστάρδα Dijon
- 1 κ.γ. χυμό λεμονιού ή υγρό από το παντζάρι
- Φρέσκο ψιλοκομμένο σχοινόπρασο
- Αλάτι και λευκό πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βαφή

Βράστε τα αυγά 7-8 λεπτά από την έναρξη του βρασμού, κρυώστε τα και ξεφλουδίστε προσεκτικά.

Βάλτε τα σε γυάλινο βάζο και καλύψτε με ζεστό (όχι καυτό) ζωμό παντζαριών. Για απαλό ροζ αφήστε 2-3 ώρες· για έντονο φούξια αφήστε 12-24 ώρες στο ψυγείο.

Αφαιρέστε, στεγνώστε απαλά και κόψτε στη μέση.

Γέμιση

Αφαιρέστε τους κρόκους και περάστε τους από ψιλή σίτα. Ανακατέψτε με μαγιονέζα, γιαούρτι, μουστάρδα και λεμόνι μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Προσθέστε σχοινόπρασο, αλάτι και λευκό πιπέρι. Γεμίστε τα ασπράδια, ιδανικά με κορνέ και οδοντωτή μύτη.

EXTRA TIPS

Ο χρόνος παραμονής στη βαφή καθορίζει το ombre αποτέλεσμα: σύντομη παραμονή δίνει ροζ περίγραμμα, ενώ 12-24 ώρες πιο ομοιόμορφο έντονο χρώμα.

Για διακόσμηση χρησιμοποιήστε σχοινόπρασο, βρώσιμα λουλούδια, ραπανάκι, ροζ πιπέρι ή καπνιστό σολομό.