

Oppskrift

Next up Singapore - Kaya Toast



Kaya toast er en meget vanlig frokostrett i Singapore. Det sies at haianesiske immigranter laget retten etter inspirasjon fra de britiske skipene som lå til kai i havnene. Kaya, som er et kokosbasert syltetøy, ble brukt som et substitutt for fruktsyltetøyene fra vesten. Brødet skal ristes eller grilles, og kaldt smør skal smøres på, før kaya-syltetøyet tas på toppen. Bløtkokt egg skal knekkes i en bolle og tilsettes soyasaus. Smakes til med hvit pepper. Toasten dyppes i egget når man spiser.

1

Skill eggehvite og plomme godt og ha plommene i en bolle og pisk godt med gaffel.

2

Ha kokoskrem, sukkeret, pandanjuice eller ekstrakt i en kjele og varm opp på middels varme, til sukkeret smelter. Det skal ikke koke, bare bli godt og varmt.

3

Under omrøring, tilsett $\frac{1}{4}$ av den varme kremen i eggene. Gjenta med resten av kremen og ha til slutt alt tilbake i kjelen. Rør godt på lav til middels varme, til blandingen tykner. Når blandingen fester seg godt på baksiden av en slikkepott, men fortsatt er litt rennende, er den klar. Den vil tykne mer under avkjøling. Ha på rene glass og oppbevar kaldt

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Loff til toast

Kaya Jam

Kokoskrem	2 dl
Eggeplommer	4 stk
Pandanjuice (ev. 1 ts pandanessens)	0,5 dl
Sukker	80 g
Brunt sukker	20 g