



Crispy Chili Spiegelei

Crispy Chili Spiegelei

1 Ei

1 Teelöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

1 Prise(n) Salz

Optional zum Toppen:

Frühlingszwiebel

Etwas Lien Ying Premium Sojasauce

Lien Ying Jasmin Reis

Crispy Chili Spiegelei

1.

Pfanne auf mittlere bis mittelhohe Hitze stellen. Crispy Chili in Öl hineingeben – inklusive der knusprigen Chili-Stückchen und leicht verteilen. Das Öl soll heiß sein, aber nicht rauchen.

Ei direkt ins heiße Chiliöl geben.

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Da Ei braten (und ggf. mit einem Deckel abdecken), bis der Rand goldbraun ist und das Eiweiß gestockt ist. Das Eigelb nach Wunsch weich oder wachsweich braten.

Optional auf Reis servieren und mit Frühlingszwiebeln Und/oder etwas Sojasauce servieren.