



Täytetyt munat

Aineet: 4 kovaksi keitettyä kananmunaa
8 anjovisfileetä
kapriksia
tilliä
tai
4 kovaksi keitettyä kananmunaa
2 rkl ranskankermaa
1 rkl mango chutneytä
1/2 rkl currya
tabascoa maun mukaan
suolaa
2 kevätsipulia
paprikajauhetta

Valmistus: Valuta anjovisfileet ja kaprikset kuiviksi siivilässä tai paperilla. Halkaise kovaksi keitetyt munat pitkittäin. Asettele yksi anjovisfilee rullalle munanpuolikkaan päälle. Ripottele pinnalle kapriksia. Koristele tillillä.
tai
Halkaise kovaksi keitetyt munat pitkittäin. Poista keltuaiset. Hienonna sipulit ja mango chutneyssä olevat isommat palaset. Laita 1-2 litran pakastepussiin keltuaiset, ranskankerma, mango chutney ja mausteet. Puristele ainekset pussissa massaksi. Lisää lopuksi sipulisilppu ja puristele sekaisin. Leikkaa pussin alareunaan reikä ja pursota täyte munan puolikkaisiin. Koristele paprikajauheella.