莫奈的早餐

Egg Orsini (aka Claude Egg) 食谱

材料:

6 颗鸡蛋

40 克（或 3 茶匙）磨碎的起司（Guyere Cheese）

奶油

盐和现磨胡椒粉（适量）

6 人份

准备时间：10 分钟

烹调时间：30 分钟

作法:

1. 将烤箱预热至 180°C
2. 分离鸡蛋，将蛋黄保留在蛋壳中，并在不破坏蛋黄的情况下，尽可能将所有的蛋白倒入大碗中。用揉成一团的洗碗巾支撑保有蛋黄的蛋壳，使它们保持直立。
3. 用搅拌棒将蛋白打至硬性发泡，加入少许盐调味，并搅拌混合。（蛋白要够硬，放上一根小汤匙也不会沉入其中）。
4. 在烤盘上涂上大量黄油，然后将蛋白徐徐倒在上面，先用木匙抹平，然后挖 6 个相当深且间隔适当距离的洞，小心地在每个洞里放一个蛋黄。少许胡椒调味，然后撒上磨碎的起司和奶油屑。

约 20-30 分钟，当表面酥脆，呈浅金黄色，蛋黄刚凝固时，就可拿出烤箱上桌了。

食谱以及图片参考 The Monet Cookbook: Recipes from Giverny by Florence Gentner