

ei

OP HET MENU

Luc Hoornaert en Kris Vlegels



Voorwoord

Er zijn weinig dingen die de huiselijke gezelligheid beter accentueren dan een woning die zich langzaam vult met de heerlijke geur van een versgebakken omelet. Eiergerechten worden ei zo na in de hele wereld gegeten, en dat schept onmiddellijk een mooie band, dat legt de essentie bloot van wat eten kan zijn: een goedgevulde tafel werkt als sociaal bindmiddel tussen culturen.

Bovendien heeft het ei in de meeste oerculturen een bijzondere betekenis. Stof genoeg dus om te ontdekken wat chefs uit verschillende landen en culturen te vertellen hebben over eieren via hun gerechten. De mens is trouwens niet alleen als eier-eter, ook heel veel dieren eten al eens graag een eitje. Daardoor linkt het ei ons met onze oertijd.

De typische eivorm inspireerde trouwens ook heel wat ambachten, zoals het wijn lageren, tot betere resultaten en onze taal zit vol met verwijzingen naar een ei. Een ei heeft dus veel meer te bieden dan je op het eerste gezicht zou vermoeden. In dit boek vind je alvast een greep uit de recepten van enkele van mijn favoriete chefs.

Geniet ervan.

Luc Hoornaert
auteur

INHOUD

5 Voorwoord

9. INLEIDING

9 To be or not to be

13. CHINA

13 Een ei is een nieuw begin

- 19 Gebakken tofoe
- 21 Gebakken melk Daliang
- 23 Oesteromelet
- 25 Gebakken roereieren met judasoor
- 27 Granaatappel-kip
- 29 Gestoomd varkensgehakt met gezouten eieren

33. VERENIGD KONINKRIJK

33 Vogelnestjes

- 37 Pickled eggs
- 39 Deviled eggs
- 41 Eggs Benedict
- 43 Crème karamel
- 45 Schotse eieren

47. JAPAN

47 Tamagokake Gohan - Mmmhhh rauwe eieren

- 53 Onsen tamago
- 55 Chawan mushi
- 57 Okonomiyaki
- 59 Tamago somen
- 61 Tamago dashi
- 63 Datemaki
- 65 Omurice

67. KOREA

67 Korea

- 70 Dalgyal jjim
- 72 Dalgyal guk
- 76 Sogogi Jangjorim
- 80 Yukhoe

83. TURKIJE

83 Ottomania

- 86 Menemen
- 88 Elbasan tava (met lam)
- 90 Cilbir
- 92 Hamsili yumurta
- 94 Mucver

97. IRAN

97 Sepideh Sedaghatnia

- 103 Baghlava
- 105 Omelet gojeh farangi
- 107 Roerei khaviar divinity
- 109 Mirza ghasemi
- 111 Kuku
- 113 Also sprach Zarathustra

115. DESSERTS

115 De magie van baklava

119 Joost Arijs

121 Opéra

123 Chocolademacaron

125 Matchataart

127 Citroencroûte

129 Canelés de Bordeaux

131 Eclair

133. KLASSIEKERS

133 Peter Goossens

136 Gouden ei

138 Omelet witte truffel

140 Langoustine eidooier

142 Ei 62°

144 Sabayon mandarijn

147 Christophe Hardiquet

148 Eggs and bacon

150 Brussels erfgoed: Kwarteleieren Meulemeester

152 Zalf van geïnfuseerd eigeel

154 Ravioli van eigeel met truffel

156 Ile flottante

158 Brussels erfgoed: Manon herbekeken

161 Giel Kaagman

162 Eendenei, Noordzeekrab, aardpeer, mierikswortel, bottarga, zwartmoeskervel

164 Kalf, Grevelingse creuse, 63 °C ei, koolrabi, ijskruid, hazelnoot

166 Koud gerookte wilde fjordzalm, crème van eidooier, radijnen, haringkuit, varkenshuid, gezouten citroen, zuring

168 Mergpijp, noordzeetong, kaffirlimoen, mashua, bloedzuring, mollica fritta

170 Eidooier, wittechocoladecrumble, kokos, grapefruit, dragonsorbet en citroenmelisse

175. COCKTAILS

175 Een cocktail uit een veeartsenhandboek

180 Absinthe suisse

182 Whiskey Sour

184 Brandy Flip

186 Coffee Cocktail

188 Ramos gin fizz

191. ADRESSELIJST



**tips for
the girls**

TO BE OR NOT TO BE

Het ei? We denken er niet meer bij na, maar een ei is, naast een van de meest volledige voedingsbronnen, een ongelofelijke lekkernij; gebakken, geroerd, gekookt enzovoort. Maar een ei is veel meer dan dat. Het heeft in heel veel culturen een bijzondere metafysische betekenis die meestal symbool staat voor een overgang van niet-zijn naar zijn.

Chaos

Oude culturen in Zuidoost-Azië geloven dat er in den beginne een soort oer-ei was. Dit ei bevatte het begin van alles en was een regelrechte chaos. De eierschaal werd door vuur verwarmd en de mythologische figuur Panu werd hieruit geboren. De gewichtloze, lichte dingen werden de hemel en de donkere dingen gingen de aarde vormen. Panu ontpopte zich tot het universum en verenigde licht en donker, schiep ondertussen ook nog de wind, de wolken, donder en bliksem en natuurlijk de zon, want het was koud op Panu's aarde. De maan diende als herinnering aan deze koude, ze scheen terwijl de zon de aarde verwarmde. In het oude Egypte werden eieren meegegeven als geestelijk voedsel voor de overledene, dit ook om Osiris, de god van het dodenrijk die de doden naar hun nieuwe leven moest begeleiden, gunstig te stemmen. Bij de Grieken kwamen de zonen van Poseidon uit zilveren eieren. Toen Zeus een scheve schaats reed met Leda, legde deze twee eieren waaruit Castor en Pollux, oftewel licht en schaduw werden geboren. Ook in het Westen is deze

visie niet vreemd. In het Kröller-Müller Museum staat een werk van Constantin Brancusi uit 1924 dat hij 'le commencement du monde' noemt. Het is een bronzen ei, heel erg mooi in al zijn eenvoud.

Pesach

Dit Joodse feest herinnert aan de uittocht uit Egypte. Voor het vertrek werd er lam gegeten, rechtopstaande. In de hedendaagse beleving van de viering van Pesach eet men nog steeds een been met geroosterd vlees en... eieren. Het been symboliseert de uittocht uit Egypte, de eieren herinneren aan het nieuwe leven dat de Joden tegemoet gingen, op weg naar het beloofde land. En omdat ons woord 'Pasen' komt van 'Pesach', is het niet moeilijk te bedenken waar de traditie van de paaseieren en het eten van eieren vandaan komt.

Hemel en aarde = ei

Johannes van Damascus is een bekend Byzantijns theologisch filosoof. Opmerkelijk is dat hij beweert dat hemel en aarde gelijk zijn aan een ei. De schaal komt overeen met

de lucht, het vlies zijn de wolken, het eigeel is de aarde en het eiwit is uiteraard het water. Bijna over de hele aarde werden eieren gevonden in graven; meestal gaf men ze mee met de overledene of at men eieren bij de begrafenis als symbool voor nieuw leven na de dood. In Oost-Europa gebeurt het nog wel eens dat mensen eieren naar de graven van hun pas overledenen brengen. Naast natuurlijke eieren werden er ook veel eieren in steen, klei of edelsteen in graven gevonden.

Ostern

In Duitsland heet Pasen *Ostern* en in Engeland Easter. Dit lijkt in de verste verte niet op Pasen of Pesach. De Saksische culturen kenden uiteraard Ishtar of Ostara, oftewel de godin van het terugkerende licht. Omdat dit licht steeds terugkeert vanuit het oosten, heet ze Ostara.

Deze Ostara had een kip met een vervelende gewoonte; ze verstopte haar eieren. Ostara was *pisseed* hierdoor en veranderde de kip in een haas. Deze zocht in het struikgewas en vond de eieren. Wanneer je afbeeldingen van Ostara ziet, staan er meestal zowel een haas als een kip bij afgebeeld, beide zijn symbolen voor nieuw leven en vruchtbaarheid. Zo werd ook de paashaas geboren. In een meer nuchtere versie is het zo, dat vogels dikwijls eieren legden in hazenkuilen en de mensen dachten dus aanvankelijk dat hazen eieren legden.

Om de paastraditie compleet te maken, moeten we nog even een kijkje nemen in Rusland waar er zoiets bestaat als *krashenki* en *pisanki*. *Pisanki* zijn gekleurde rauwe eieren die eerst een tijdje onder een icoon bewaard worden en dan door de landbouwer in de akkers worden begraven om de vruchtbaarheid te bevorderen. *Krashenki* zijn gekookte eieren die werden beschilderd om als geschenk te geven tijdens het paasfeest.

Zo rood als een ei

Toen Maria Magdalena naar Rome ging om keizer Tiberius te bezoeken, bracht zij niet de gebruikelijke juwelen mee als geschenk, maar een ei. Maria Magdalena, ooit heel welgesteld maar straatarm geworden door haar geloof in Christus, zei tegen Tiberius dat Christus verzezen was terwijl ze hem dat ei gaf. 'Opstaan uit de dood is net zo onmogelijk als een kleurverandering van wit naar rood bij dit ei', was zijn antwoord. Het ei verkleurde langzaam tot scharlakenrood, en sindsdien is rood het symbool van het bloed van Christus en een ei het symbool van het graf waaruit hij is opgestaan. In veel landen worden dan ook rode eieren als teken van wederopstanding als geschenk gegeven met Pasen. De kleur is geëvolueerd naar algemeen symbool voor liefde en vriendschap.

Matroesjka

Naast *pisanki* en *krashenki* kent men in Rusland, een land met een rijke ei-traditie, ook de *matroesjka's*. Dat zijn eieren uit hout of papier-maché die je kunt openen en die een steeds kleiner ei bevatten... Tsaar Peter de Grote was zo gek op deze eieren dat hij de ateliers van Moskou naar de door hem gestichte stad Sint-Petersburg bracht. De Keizerlijke Porseleinfabriek maakte er 254 in 1799 en 960 in 1802.

The magic of Fabergé

Peter Carl Fabergé werd door de tsaar naar Sint-Petersburg gehaald om eieren te ontwerpen voor de tsarenfamilie. Zijn eieren werden gemaakt uit ivoor en glas, en uiteraard rijk versierd met goud, zilver en edelstenen. Alexander III gaf zijn vrouw er elk jaar eentje cadeau. Op het toppunt van Fabergés roem, net voor de val van de tsaren, was de produc-

tie enorm. Zo werden er in 1914 wel 3391 gemaakt en in 1916 zelfs 15.365.

Kleinere Russische ateliers maakten vooral rode eieren in hout die ze met beroemde iconen beschilderden, dit naar de klassieke christelijke traditie.

Een ei met een standbeeld

Wat zou jij doen als je een personeelslid naar India stuurde en deze belandde in de Caraïben? Ontslaan waarschijnlijk, maar Christoffel Columbus kreeg er een standbeeld voor in Barcelona en in NYC én wereldfaam.

Op een gezellig diner bij kardinaal Mendoza in 1493 vertelden Spaanse notabelen aan Christoffel Columbus dat het in feite helemaal niet zo moeilijk was om India te ontdekken. Men ging er trouwens toen nog altijd van uit dat de plek waar Columbus in 1492 voet aan wal zette, India was. Het was helemaal niet zo bijzonder wat Christoffel had gepresteerd, elke zeeman met een beetje ervaring kon dit toch ook? Columbus hulde zich in stilzwijgen, maar vroeg om een gekookt ei. Hij wedde met alle aanwezigen dat het hen niet zou lukken om dit ei zonder hulp rechtop te laten staan. Iedereen probeerde, met het gekende resultaat. Het mislukte. Columbus gaf dan een demonstratie van *out of the box thinking*. Hij sloeg het ei hard tegen de tafel, waardoor hij een kant plat maakte, en het ei bleef rechtop staan. Iedereen zweeg en wist wat hij bedoelde. Als iemand iets heeft voorgedaan, is het achteraf gemakkelijk om het over te doen.

Of de schrijver van *Historia del Nuevo Mundo*, Girolamo Benzoni, dit verhaal verzonnen heeft of het door overlevering toch waar is, weet niemand. Wel is zeker dat er in het plaatsje Sant Antoni de Portmany op Ibiza een standbeeld

gewijd is aan het ei van Columbus. Dit verklaart waarschijnlijk de gigantische bezoekersaantallen aan dit eiland.

Eggs Benedict

De Zwitserse broertjes John en Peter Delmonico openden het eerste restaurant ooit in de Verenigde Staten. Het heette Delmonico's en begon in 1827. De eerste legendarische chef aldaar heette Charles Ranhofer.

Een van de vaste gasten was Benedict LeGrand. Op een middag ergens in 1860 vond ze niets op de menukaart waar ze zin in had. Ze eiste dat de chef haar iets nieuws klaarmaakte voor lunch. Hij sneed muffins in tweeën, toastte ze, belegde ze met een dikke plak gekookte hesp. Een gepocheerd ei rijkelijk afgetopt met hollandaisesaus werd daar bovenop geplaatst. Benedict was in de wolken en Ranhofer gaf het gerecht een plaats in het eerste Delmonico kookboek *The Epicurean* dat in 1894 gepubliceerd werd.

In de column 'The Talk of the Town' in de *New Yorker* valt te lezen dat de beroemde belegger-met-pensioen Lemuel Benedict de NYC Waldorf binnenwandelde op zoek naar een anti katermiddeltje. Dit verhaal speelde zich ergens in 1894 af. Hij bestelde aan de legendarische maître d'hôtel Oscar Tschirky een beboterde toast, gepocheerde eieren, crispy spek en veel hollandaise erover. De mensen van Waldorf waren sterk onder de indruk en zetten het vervolgens op hun ontbijtkaart. En Tschirky zette het in zijn *Cookbook of the Waldorf* in 1896.

We vinden nergens terug of dit ook werkelijk hielp tegen de kater van Lemuel. Blijkbaar is er maar een manier om dat te weten te komen...



EEN EI IS EEN NIEUW BEGIN

Terwijl in onze westerse cultuur eieren meestal bij overledenen terechtkwamen, geeft men in China eieren bij geboortefeesten. Traditioneel wordt er in China een maand na de geboorte een geboortefeest gehouden, wanneer men zeker is dat het kind levensvatbaar is. Ook ter gelegenheid van Chinees Nieuwjaar, verjaardagen en alles wat met een nieuw begin te maken heeft, schenken Chinezen elkaar vaak eieren, meestal uit halfedelstenen.

Thee-eieren

Thee-eieren zijn heel populaire snacks in China en in steden met een grote Chinese gemeenschap. De delicaat geparfumeerde, mooi gemarmerde eieren zijn meestal een streling voor het oog en zijn bovendien heel erg lekker. Het idee is nochtans eenvoudig. Een ei wordt hard gekookt en dan wordt de schaal met behulp van bijvoorbeeld een lepel willekeurig gebarsten. Hoe kleiner en fijner de barstjes in de eierschaal, hoe mooier de tekening op het eindresultaat. Na het kraken van de schaal worden deze eieren even terug gekookt in een mengsel van sterke zwarte thee, vijfkruidenpoeder, kaneel, sojasaus, steranijs,

venkelzaad, szechuan peperbolletjes en kruidnagel. De eieren worden aldus nog een halfuurtje verwarmd en daarna blijven ze in deze marinade gedurende enkele dagen, uiteraard gekoeld (de techniek komt voort uit de zoektocht naar conserveermethodes voor eieren in de periodes waarin de kippen veel minder productief zijn). Als je dan de eieren pelt, krijg je een heel erg mooi resultaat. Een ideale snack die waanzinnig populair is in heel China.

Pidan - honderdjarige of duizendjarige eieren?

Noem het een honderdjarig ei, duizendjarig ei of hoe je wilt. Dit is een typisch Chinese



→ Pidan, een typisch Chinese delicatessie,
het resultaat van een zucht naar het
kunnen bewaren van eieren.

delicatessie, resultaat van een zucht naar het kunnen bewaren van eieren voor de periodes waarin er gewoon geen zijn. Uiteraard zijn de eieren geen honderd noch duizend jaar oud, maar voor veel mensen zien ze er zo wel uit. De techniek bestaat erin om kippen- of ganzeneieren in een mengsel van klei, as, zout, ongebluste kalk en rijstschillen gedurende weken of maanden te bewaren.

Tijdens dit proces wordt de dooier donkergroen tot grijs en krijgt hij een dikkere textuur en een sterke smaak die een beetje ammoniaktonen heeft. Het eiwit wordt donkerbruin en doorschijnend en wordt 'zouterig' van smaak. Gedurende het gehele proces stijgt de pH tot een duizelingwekkend 9-12. Het wordt een echte complexe smaakbom voor de liefhebbers.

De ontdekking wordt toegeschreven aan een eendenkweker uit Hunan. Enkele maanden nadat zijn eenden niet meer legden, ontdekte de man eieren in een ondiepe plas op zijn boerderij, waarvan de ondergrond een combinatie was van kleibodem met de kalk die hij had gebruikt om een schuurtje te metselen. Nadat hij ervan geproefd had, probeerde hij de lekkernij uiteraard terug te maken. En met succes. Het kan uiteraard niet gecontroleerd worden, maar de eerste geschriften hieromtrent zijn zo'n zeshonderd jaar oud, van tijdens de Ming Dynastie. Met de huidige kennis van chemische processen is de productie om, op een hygiënisch verantwoorde manier, deze heel bijzondere eieren te maken, fel vereenvoudigd. Maar

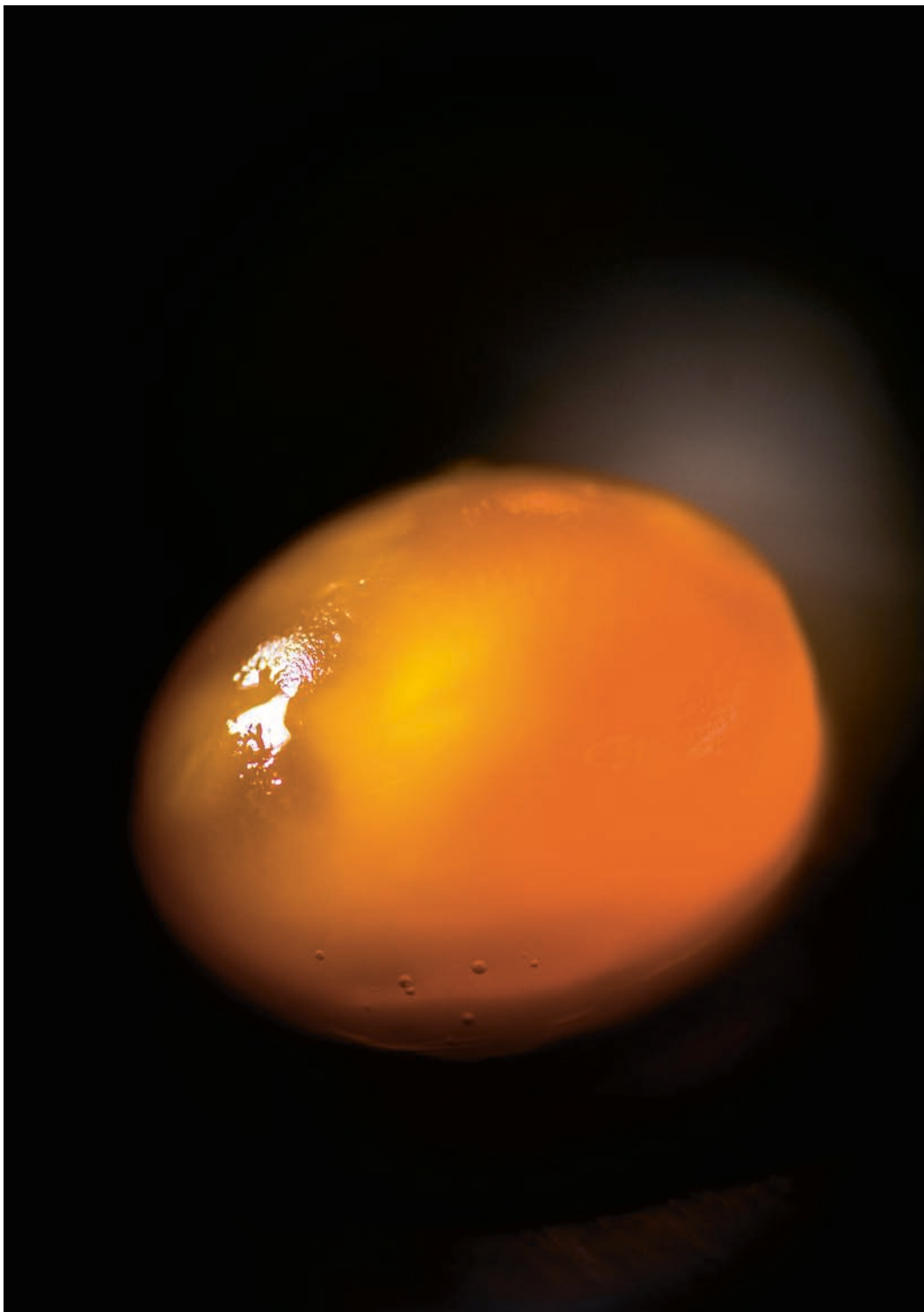
deze honderdjarigen blijven een belevenis, zelfs voor de meest geoefende paletten.

Pis eens op een ei

Een van de traditionele gerechten uit Dongyang is een gerecht waarbij eieren worden gekookt in de urine van jongens onder de 10 jaar oud, de zogenaamde *virgin boy eggs*. Tong zi oftewel 童子尿煮鸡蛋 wordt letterlijk vertaald als 'jongenseieren' en is een typisch lentegerecht aldaar. Het is bovendien onweerlegbaar cultureel erfgoed.

Dit gebruik kadert ook in de zoektocht naar conserveermiddelen voor voedingsmiddelen. Waarom het specifiek urine van zeer jonge jongens moet zijn, is niet helemaal duidelijk, wel is het zo dat ze in de streek heel sterke gezondheidseigenschappen toekennen aan urine.

Het principe is hetzelfde als bij de thee-eieren, alleen worden de eieren hier eerst in urine geweekt en vervolgens erin gekookt. Dan worden de schalen met een lepel op diverse plaatsen gekraakt en worden ze opnieuw in de urine gelegd. Hier worden dan kruiden aan toegevoegd. Aan het einde van de rit wordt het eiwit bleek-goudgeel en de eigelen worden groen. Enkel in Dongyang wordt dit gerecht gesmaakt, in schril contrast met de honderdjarige eieren die wereldwijde populariteit genieten. Oh ja, voor wie het zich afvraagt: de urine wordt geogst op scholen waar de jongens niet op een toilet maar in mobiele vergaarbakken plassen voor deze virgin boy eggs. Daar is dat perfect cultureel aanvaard.





→ Leung Kwai Lam is een waar fenomeen en tovert schijnbaar onverstoort het ene na het andere magistrale gerecht uit de vingers.



Leung Kwai Lam

In België is er slechts één man die de authenticiteit en veelzijdigheid van de Chinese topkeuken benadert en dat is Leung Kwai Lam, oftewel Tai Lo voor de vrienden. Deze hoogbegaafde chef is een waar fenomeen en tovert schijnbaar onverstoort het ene na het andere magistrale gerecht uit de vingers. Zijn repertorium en diepe kennis verraden een heel erg lange studie van de Chinese keuken en het medicinale gebruik ervan. Hij is zo'n Chinese chef die het allemaal beheerst, en hij doet me op een of andere manier denken aan Mr. Chu, het hoofdpersonage uit *Eat Drink Man Woman*, de prachtfilm van Ang Lee. Niet enkel omwille van het evidente meesterschap dat hij tentoonspreidt, maar

ook wegens het bevredigend effect dat dit eten heeft op het menselijk organisme. *Eat Drink Man Woman* is dan ook niet voor niets een quote uit het *Boek der Riten* van Confucius, waarin gesteld wordt dat alle dingen die een mens begeert, terug te vinden zijn in seksueel plezier, eten en drank.

Leung Kwai Lam tovert dagelijks in het bescheiden restaurant 5 Flavors Mmmei op het hippe Antwerpse Zuid. Hij kan rekenen op een schare echte fans die dit restaurant bijna als een pelgrimstocht naar een Chinese eettempel beschouwen. Dimsum is hier een absolute must omdat ze hier echt het hart beroeren en aldus de ware essentie van dimsum weergeven.



GEBAKKEN TOFOE



BENODIGDHEDEN

- 400 g tofoe ·
- 1 shiitake ·
- 5 scampi's ·
- 1 eetlepel fijngesnipperde lente-ui ·
- 1 eetlepel fijngesneden koriander ·
- 3 eidooiers ·
- 2 eetlepels zetmeel ·
- 1 eetlepel bloem ·
- 1/2 theelepel zout ·
- snufje peper ·
- 2 eetlepels olie ·
- 1 eetlepel suiker ·
- 1 theelepel chicken powder ·

BEREIDING

Droog de tofoe met een doek.

Snijd de shiitake en de scampi's in hele fijne bruinose. Voeg deze bij de lente-ui, koriander, eidooiers, zetmeel, bloem, zout, peper, olie, suiker en chicken powder. Meng alles heel grondig en mix fijn. Vorm quenelles met twee eetlepels en bak in frituurolie van 150 °C tot ze mooi goudgeel zijn.



GEBAKKEN MELK DALIANG



BENODIGDHEDEN

6 eetlepels volle melk of
buffelmelk (ongeveer 90 ml) ·
1 theelepel zetmeel ·
6 scampi's ·
5 eieren ·
1/2 theelepel chicken powder ·
snufje zout en peper ·
2 eetlepels olie ·

Voor het vogelnestje

200 g aardappelsliertjes ·
1 theelepel zetmeel ·
1 theelepel bloem ·

Voor de garnering

10 g parmaham (of Chinese gedroogde ham) ·
1 eetlepel pijnboompitten ·

BEREIDING

Meng de ingrediënten voor het vogelnestje en maak gelijkmatige vormen. Verdeel deze over een zeef, zet er een tweede metalen zeef over en bak in een voorverwarmde frituur van 180 °C tot alles krokant is.

Breng de melk aan de kook en voeg het zetmeel toe. Laat volledig afkoelen.

Hak de scampi's fijn en bak ze gaar.

Scheid de eieren en klop de eiwitten los. Voeg deze bij de melk samen met het chicken powder, zout en peper. Verwarm de olie in een wok tot ongeveer 80 à 100 °C. Giet het mengsel in de wok en roer voorzichtig in dezelfde richting tot het gaar is (op een zacht vuur). Doe de gegaarde melk in een vogelnestje en strooi de ham en de pijnboompitten erover.

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Colofon

Tekst: Luc Hoornaert

Fotografie: Kris Vlegels

Vormgeving: Grietje Uytendhouwen

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, België - 2017

D/2017/45/369 – NUR 440-442

ISBN: 978-94-014-4127-8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.