

Inhoud

Inleiding	4
Zachtgekookt ei	13
Halfzachtgekookt ei	17
Hardgekookt ei	27
Gemarineerde eieren	37
Gepocheerd ei	47



Spiegelei	65
Krokant gebakken ei	65
Roerei	79
Omelet	87
Direct in een gerecht verwerkt ei	125

Rauwe eieren	133
Ingelegde eidooier	151
Gedroogde eidooier	151
Gefermenteerde ei	151
Eiwitschuim	165



Gestoomde eieren	178
Het perfecte ei	181
Overgebleven eidooiers	184
Overgebleven eiwitten	186

Register	188
Dankwoord	192



Gemarineerde eieren

Of een ei nu hard- of halfzachtgekookt is, het neemt de smaken en zelfs de kleuren van de marinade op.

Gebruikte eieren: hard- of halfzachtgekookt.

Eiertemperatuur: kamertemperatuur.

Marineren: 24 tot 48 uur.

De juiste techniek

De marinade is erg geschikt voor hard- of halfzachtgekookte eieren. De laatste zijn fragieler, dus moet je er voorzichtig mee omgaan.

De hard- of halfzachtgekookte eieren worden gepeld gemarineerd. Je kunt ze ook marineren met een schaal met barstjes voor een marmereffect, bijvoorbeeld voor de Met gerookte thee gemarmerde eieren (zie pag. 40).

Leg ze in een afgesloten pot en laat ze marineren in de koelkast.

Als je de marinade er warm bij schenkt, moet je de eieren iets korter koken voor het gewenste resultaat, of je ze nu hard of halfzacht wilt. Als je de marinade er erg warm bij schenkt, koken ze zelfs nog iets door. Laat de marinade in de pot afkoelen voor je die in de koelkast zet.

Serveertips

Gemarineerde eieren gaan heel goed samen met soep, om een wat milde smaak op te pepen. Ze kunnen een gerecht, een salade, een kom rijst met groenten of een sandwich ophalen met hun aroma's en pittige smaak. Ze geven gerechten een originele twist maar kunnen ook dienen als borrelhapje.

In miso gemarineerd ei

Kies een pot waarin de eieren passen; hij moet wat extra ruimte bieden om de eieren onder de marinade te kunnen zetten. De hoeveelheid marinade hangt af van het aantal eieren en de grootte van de pot.

VOOR 1 EI

4 tl miso

2 tl sake

3 tl mirin

Meng de ingrediënten en laat de eieren 48 uur marineren in de koelkast. Keer het ei regelmatig om.

In chilisaus gemarineerd ei

VOOR 1 EI

50 ml gefilterd water

1 snuf grof zeezout

½ tl chilisaus (liefst gefermenteerd)

Meng de ingrediënten en laat de eieren 48 uur marineren in de koelkast.

Boekweitpannenkoek met ei, shiitakes en koriander

**VOOR CA. 18 PANNEN-
KOEKJES VAN 21 CM Ø**
VOORBEREIDING: 5 MIN.
BEREIDING: 4 MIN. PER
PANNENKOEK
RUSTTIJD: 1 UUR

1 ei

500 g boekweitmeel

1 tl zout

900 ml water

boter, om in te vetten

Garnituur voor
1 pannenkoekje

15 g boter

3 shiitakes, grof gehakt

½ teen knoflook, geraspt

1 ei

blaadjes van 2 of 3 takjes
koriander, grof gesneden

peper en zout

Meng in een kom het boekweitmeel en het zout. Maak er een kuiltje in, breek daar het ei in, voeg wat water toe en meng met een pollepel. Schenk dan beetje bij beetje de rest van het water erbij en roer goed door met een garde. Is het beslag dun genoeg, blijf dan mengen met een garde om eventuele klontjes te verwijderen. Laat 1 uur rusten in de koelkast.

Smelt 15 gram boter in een koekenpan en fruit daarin de shiitakes en geraspte knoflook een paar minuten. Verhit een andere koekenpan op middelhoog vuur en vet de bodem van de pan goed in met wat boter. Schenk een soeplepel beslag in de pan en laat dat uitlopen door de pan te kantelen of gebruik een beslagverdeler (zie opmerkingen). Bak de pannenkoek op vrij hoog vuur.

Keer, als je luchtbelletjes op de pannenkoek ziet, de pannenkoek om. Breek direct na het omdraaien het ei boven de pannenkoek, strooi wat zout over het wit en verdeel de shiitake erover. Bestrooi met korianderblad en wat versgemalen peper. Bak tot het eiwit gestold is en serveer direct.

Opmerkingen

De pannenkoeken moeten lekker warm worden gegeten. Ze worden snel koud, dus serveer direct.

Een beslagverdeler is een soort harkje om beslag mee glad te strijken. Het gebruik vergt wat handigheid maar als je het onder de knie hebt, is hij wel erg handig: je houdt hem met het uiteinde van de steel ter hoogte van de panrand zodat het harkje naar het midden van de pan wijst. Draai het vanuit het midden rond over het beslag zonder druk uit te oefenen en met de steel schuin naar de panrand gericht. Laat de verdeler na elk gebruik weken in een kom warm water zodat hij altijd schoon is. Als er beslag op achterblijft krijg je geen egale pannenkoek.

De pannenkoeken kun je nog lekkerder maken met ingrediënten naar keuze, zoals ham of kaas.



Onigiri met eidooier, ingelegd in sojasaus en in miso

VOOR 6 ONIGIRI

VOORBEREIDING: 20 MIN.

BEREIDING: 20 MIN.

RUSTTIJD: 48 UUR

3 verse eidooiers

300 g Japanse kortkorrelige rijst

300 ml water

1 snuf grof zout

1 snuf fijn zout

geroosterde-sesamolie

[Versie met in sojasaus
ingeleigde dooier](#)

6 el sojasaus

6 repen nori

6 snufjes furikake (Japans
condiment op basis van
sesamzaad en zeewier, zie
pag. 162)

[Versie met in miso ingelegde
dooier](#)

– *Pekel voor de dooier:*

3 el witte miso

3 el sake

– *Garnituur voor de onigiri:*

6 snufjes gedroogd zeewier

Twee dagen van tevoren: leg de eidooiers in. Leg ze met de sojasaus of het miso-sakemengsel in potjes. De dooiers moeten helemaal zijn bedekt (zie tips op pag. 151). Sluit de potjes en zet ze in de koelkast.

Op de dag zelf: spoel de rijst af tot het water helder blijft. Kook de rijst in een pan met het water met een snuf grof zout op laag vuur en afgedekt circa 20 minuten. Zet het vuur uit en laat 10 minuten rusten.

Haal de ingelegde eidooiers uit de potjes en halveer ze (gebruik een helft voor elke onigiri). Snijd een klein deel van elke dooierhelft af om te garneren. Zet opzij.

Als de rijst is afgekoeld tot lauwwarm, bevochtig dan je handen en wrijf ze in met wat fijn zout.

Leg een grote lepel rijst op je handpalm, druk in het midden een kuiltje voor een halve ingelegde dooier en sluit die dan in door een rijstballetje te vormen. Geef dat de vorm van een driehoek door de rijst met twee handen stevig aan te drukken.

Vorm op die manier zes onigiri.

Schenk een beetje sesamolie in je handpalm en wrijf de onigiri ermee in zodat ze de smaak van de olie opnemen.

Leg een reep nori rond de onderkant van de onigiri, bestrooi ze met furikake of zeewierpoeder en leg op elk driehoekje een klein stukje ingelegde eidooier.

Serveer direct. De onigiri zijn kort na de bereiding altijd het lekkerst.

Tips

Je kunt de onigiri het makkelijkste vormen met pasgekookte en nog lauwwarme rijst.

Met vochtige handen kun je gemakkelijker balletjes maken zonder dat de rijst aan je vingers plakt. En de snuf zout geeft de onigiri smaak.

Gooi de sojasaus en het miso-sakemengsel na het inleggen niet weg. Je kunt ze bijvoorbeeld gebruiken in een soep, een vinaigrette of het kookwater van groente.



Limoen-kardemomtaart

(Italiaanse meringue)

VOOR 1 TAART VAN 24 CM Ø

VOORBEREIDING: 40 MIN.

BEREIDING: 50 MIN.

RUSTTIJD: 4 UUR EN 30 MIN. (MINSTENS 2 UUR EN 30 MIN. VOOR HET DEEG + 2 UUR VOOR AFKOELEN VAN DE ROOM)

OOK NODIG: THERMOMETER EN SPRINGVORM MET BODEM OF BAKVORM VAN 24 CM Ø

Voor het zanddeeg

- 1 ei
- 200 g bloem
- 1 grote snuf zout
- 70 g poedersuiker
- 70 g koude boter, in kleine blokjes

Voor de citroenroom

- 3 eieren
- 250 ml limoensap
- 170 g suiker
- 1 tl maïzena of aardappelzetmeel
- 200 g koude boter, in kleine blokjes
- 2 tl kardemompoeder

Voor de Italiaanse meringue

- 2 eiwitten (ca. 70 g)
- 55 ml water
- 175 g suiker

Maak het deeg: meng in een kom de bloem, het zout en de poedersuiker. Kneed met je handen de stukjes boter erdoor. Voeg het ei toe en kneed tot een homogeen deeg. Leg de deegbal tussen twee vellen bakpapier en rol het uit tot een schijf met een doorsnede van circa 28 cm. Leg 2 uur in de koelkast. Leg de deegplak in het midden van de spring- of bakvorm. Let op, het koude deeg breekt snel. Druk de deegschijf goed aan en snijd het overtollige deeg eraf. Prik met een vork de taartbodem in. Leg er een vel bakpapier en blindbakvulling (zoals droge bonen, rijst of keramische bakparels) op en zet circa 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bak het deeg 20 minuten, verwijder het bakpapier en de bakbonen en bak nog 10 minuten. Het deeg moet goudbruin en droog zijn. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Maak de citroenroom: verwarm het limoensap in een pan op laag vuur en voeg de suiker toe. Maak de maïzena of het aardappelzetmeel aan met wat water en roer dit papje door het sap. Klop de eieren los in een kom en meng ze al roerend door het limoenmengsel. Zet het vuur wat hoger tot de room indikt. Dat duurt circa 12 minuten. Roer beetje bij beetje de stukjes boter en het kardemompoeder erdoor en laat de room nog 6 tot 7 minuten indikken. Schenk de room op de taartbodem, laat afkoelen en zet dan minstens 2 uur in de koelkast.

Maak de Italiaanse meringue: zie de methode hieronder. Verdeel de meringue met twee grote lepels of een spatel over de taart en maak mooie vormen met de achterkant van de lepel. Geef de meringue een mooie kleur met de gasbrander of zet de taart even onder de ovengrill, maar blijf erbij want de meringue kan snel verbranden. Serveer hem dezelfde dag en bewaar hem in de koelkast.

Italiaanse meringue

Klop de eiwitten stijf en schenk er al kloppend suikersiroop bij in een dun straaltje. Italiaanse meringue is compacter dan de Franse en wordt vooral gebruikt ter garnering van gebak, zoals de citroentaart.

Voor circa 300 gram meringue: 2 eiwitten (ca. 70 g), 55 g water, 175 g suiker. Verwarm het water met de suiker tot 121 °C. Begin intussen de eiwitten zachtjes op te kloppen tot fijne bubbels ontstaan; klop dan sneller. Zet, als de siroop 121 °C heeft bereikt het vuur uit en wacht tot de siroop niet meer borrelt. Schenk de siroop al kloppend en in een dun straaltje bij de meringue en blijf kloppen tot de meringue helemaal is afgekoeld.

