Ontbijt / China

Chinese gestoomde eiervla

Zhēng dàn – een hartige vla die zo zijdezacht is dat hij trilt bij de aanraking van een lepel, het oppervlak glad als gepolijste jade, gegarneerd met een paar druppels soja- en sesamolie die samenvloeien in donkere, geurige eilandjes.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 hele grote eieren
- ☐ 240 ml Warm water of dashi (ongeveer 60°C)
- ☐ 8 ml Lichte sojasaus (voor custard)
- ☐ 1 snufje Fijn zout
- ☐ 5 ml Lichte sojasaus (afwerking)
- ☐ 3 ml geroosterde sesamolie (afwerking)
- ☐ 5 g Lente-ui, fijngesneden schuin gesneden

Zo maak je het.

01 Klop de eieren voorzichtig los met stokjes en maak daarbij een beweging van links naar rechts. Het doel is volledige integratie zonder dat er lucht in komt. Voeg het warme (niet hete) water en de sojasaus toe. Het water moet warm zijn en niet kokend: hete vloeistof kookt de eiwitten voor en koud water zet ze ongelijkmatig vast. Klop zachtjes om te combineren en zeef vervolgens door een fijnmazige zeef in de stoomkom of afzonderlijke kopjes. Over het zeven valt niet te onderhandelen; het verwijdert chalazae en belletjes die putjes en luchtgaten in de afgewerkte custard veroorzaken. Schep met een lepel eventueel schuim van het oppervlak en dek het goed af met huishoudfolie om te voorkomen dat condens op het oppervlak druppelt.

02 Zet uw stomer op met kokend water, maar laat het onmiddellijk op de laagst mogelijke temperatuur koken voordat u de custard toevoegt. De vijand van gladde vla is agressieve stoom. Plaats de afgedekte kom in de stomer en zet het vuur laag, zodat er slechts een klein beetje stoom circuleert. Stoom op laag vuur gedurende 12-15 minuten. Open het deksel niet vaker dan één keer om te controleren. De vla is klaar als hij niet langer als één vloeistof klotst, maar schudt als een uniforme, zachte gel. Als uw kachel de hitte niet laag genoeg kan houden, zet dan het stoomdeksel 1 à 2 cm open om overtollige stoom te laten ontsnappen; dit voorkomt dat de temperatuur te hoog oploopt.

03 Verwijder het huishoudfolie voorzichtig; de opgehoopte stoom en condens zullen eraf rollen. Sprenkel de laatste sojasaus en sesamolie in twee of drie stappen over het oppervlak; ze zullen zich vormen tot donkere, geurige eilandjes op de bleke custard. Verdeel de lente-ui erover. Serveer onmiddellijk in de stoomkom en schep porties aan tafel met een lepel. De vla is het lekkerst op het moment dat hij gemaakt is; het begint vloeistof te huilen terwijl het afkoelt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chinese-steamed-egg-custard