Ontbijt / Mexico

Huevos Rancheros

Gebakken eieren werden op een warme maïstortilla gelegd en gesmoord in een verkwikkende geroosterde salsa roja - een Mexicaans ranchontbijt met pure contrasten: knapperige tortilla, vloeibare dooier, rokerige hitte.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 eieren Grote eieren
- ☐ 4 stuks Roma tomaten
- ☐ 0,5 middelgrote Witte ui (gehalveerd)
- ☐ 3 eetlepels neutrale olie of reuzel
- ☐ 2 eetlepels verse korianderblaadjes
- ☐ 1 limoen Limoen (in partjes gesneden)
- ☐ 2 stuks Maistortilla's (15 cm / 6 inch)
- ☐ 2 stuks Gedroogde guajillo of ancho chili (gesteeld, zonder zaadjes)
- ☐ 3 teentjes knoflookteentjes (ongepeld)
- ☐ 1 theelepel Fijn zout
- ☐ 2 eetlepels Cotija-kaas of queso fresco (verkruimeld)

Zo maak je het.

01 Verhit een droge comal, gietijzeren koekenpan of platte bakplaat op hoog vuur tot deze zeer heet is. Plaats de tomaten, de gehalveerde ui en de ongepelde knoflook direct op het droge oppervlak. Rooster ze, af en toe draaiend, tot de tomatenschillen blaren vormen en zwart worden, het oppervlak van de uien donkerbruin is en de knoflook zacht en geurig is – in totaal ongeveer 10 minuten. Rooster ondertussen de gedroogde pepers in dezelfde droge pan gedurende 30 seconden per kant tot ze lichtjes opzwellen en lekker warm ruiken maar niet verbrand. Laat ze vervolgens 10 minuten in voldoende kokend water weken tot ze soepel zijn.

02 Pel de knoflook. Voeg de verkoolde tomaten (met hun sappen), gepelde knoflook, gebruinde stukjes ui en uitgelekte, zachte pepers toe aan een blender. Meng tot een gladde massa – of laat het een beetje ruw als je de voorkeur geeft aan een rustieke textuur. Breng op smaak met zout. Verhit een eetlepel olie in een pan tot deze glinstert en giet de gemengde salsa er in één keer in; hij zal gedurende 30 seconden dramatisch spetteren en spetteren. Bak de salsa al roerend 3-4 minuten tot hij een beetje donkerder wordt en de rauwe ui-knoflookrand kookt. De korte bakvorm transformeert gemengde ingrediënten in een samenhangende saus.

03 Verhit de resterende olie in een aparte koekenpan op middelhoog vuur. Haal elke tortilla 20-30 seconden per kant door de olie – net lang genoeg om door te warmen en een paar gouden plekjes te krijgen, maar niet genoeg om ze volledig stijf te maken. Ze moeten buigzaam genoeg zijn om te vouwen, maar een lichte crunch aan de rand hebben. Laat even uitlekken op keukenpapier. Breng over naar een verwarmd bord.

04 Verhit in dezelfde koekenpan (of een andere) een laagje olie op middelhoog vuur. Breek de eieren voorzichtig en zorg ervoor dat de dooiers intact blijven. Bak met de zonnige kant naar boven: schep hete olie over de eiwitten om de bovenkant vast te zetten, of dek af met een deksel gedurende 1 minuut om de eiwitten met stoom te laten stollen zonder om te draaien. Het eiwit moet volledig uitgehard en ondoorzichtig zijn, terwijl de dooier nog steeds volledig vloeibaar en helder oranjegoud is. Breng op smaak met een snufje zout.

05 Leg de warme tortilla('s) op een bord. Schuif het spiegelei erop. Schep de warme salsa royaal over het eiwit en laat de dooier onbedekt of net geborsteld zodat deze zichtbaar en helder blijft. Strooi de verkruimelde cotija en verse koriander erover. Serveer met partjes limoen ernaast. Alles moet warm op tafel aankomen; dit is een montageklus die 30 seconden duurt.

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 / huevos-rancheros