Ontbijt / Japan

Ajitsuke Tamago

Zachtgekookte eieren met een jamachtige, nauwelijks uitgeharde dooier, geschild en een nacht gemarineerd in een soja-mirin-sake-tarra totdat het eiwit amberkleurig kleurt en de dooiers veranderen in een fudgy, diep hartig goud.

Tijd 780 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- [ ] 6 eieren Grote eieren (koud uit koelkast)
- [ ] 4 delen Sojasaus (koikuchi)
- [ ] 4 delen Mirin (hon-mirin)
- [ ] 2 delen Sake
- [ ] 2 delen water
- [ ] 1 stuk Gedroogde kombu (stuk van 5 cm)
- [ ] 20 delen water (om te koken)

Zo maak je het.

01 Breng een pan met water aan de kook, voldoende water om de eieren minstens 2 cm onder water te zetten. Laat de eieren één voor één zakken met een schuimspaan of een spin, rechtstreeks uit de koelkast (koude eieren in kokend water geven een meer voorspelbare timing). Kook op een constant middelhoog vuur – geen woedende karn die de schelpen doet barsten – gedurende precies 6 minuten en 30 seconden. Maak ondertussen een ijsbad in een grote kom klaar. Breng het op tijd onmiddellijk over naar het ijsbad en laat het minimaal 5 minuten afkoelen voordat u het gaat pellen.

02 Pel de gekoelde eieren onder een dunne stroom koud stromend water. Breek de schaal helemaal door het ei voorzichtig over het aanrecht te rollen en begin dan met pellen vanaf het brede uiteinde waar de luchtzak zit, terwijl je je duim onder het membraan laat glijden. Het koude water helpt het membraan schoon van het wit te scheiden. Werk langzaam: een eiwit van 6,5 minuten is gestold, maar delicater dan een hardgekookt eiwit. Dep het droog met keukenpapier als het klaar is.

03 Combineer de sojasaus, mirin, sake, water en kombu in een kleine pan. Breng op middelhoog vuur zachtjes aan de kook en laat 3 minuten koken om de alcohol uit de sake te koken en de kombu zijn glutamaten te laten vrijgeven. Verwijder de kombu na in totaal 4 minuten (te veel doordrenkte kombu wordt slijmerig en bitter). Koel de tarra volledig af tot kamertemperatuur voordat u de eieren toevoegt. Door warme eieren aan de warme tarra toe te voegen, kookt de dooier verder. De tarra kan uren van tevoren worden bereid.

04 Doe de gepelde eieren in een ritssluitingszak of een stevige bak die net groot genoeg is om ze in te bewaren. Giet de afgekoelde tarra over de eieren en sluit de zak, druk de lucht eruit zodat de tarra in contact komt met elk oppervlak van elk ei. Zet minimaal 4 uur in de koelkast; 's nachts (8-12 uur) is ideaal. Wacht niet langer dan 24 uur; het zout zal het eiwit aanspannen tot een rubberachtige, te dichte textuur en de dooier zal zijn fudginess verliezen. Draai de zak af en toe zodat alle kanten gelijkmatig marineren.

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 / soft-boiled-ramen-eggs