



Bijgerechten

Gestoomd ei - gyeranjjim

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 eieren (groot)
500 milliliters visbouillon (of huisgemaakte anjovisbouillon)
3 theelepels vissaus
4 eetlepels lente-uitjes (fijngesneden)
2 theelepels sesamolie
1 theelepel sesamzaad (geroosterd)

Een gestoomd ei met zijdezachte en luchtige textuur. Past heerlijk als bijgerecht bij elke Koreaanse maaltijd. Wil je 'm extra hartig maken? Voeg wat geraspte kaas toe! Zo heb je ineens ook een zalig kommetje comfort food tijdens de koude wintermaanden.

Bereidingswijze

Kluts de eieren met een lepel en haal ze door een zeef. Meng het gezeefde eimengsel met de bouillon en de vissaus.

Doe olie in hittevastе schaalтjes (of een Koreaanse aardewerkpot – ttukbaegi – als je dit hebt), vet ze in en verdeel het eimengsel over de potjes.

Breng water aan de kook. Het water moet tot halverwege je schaalтjes komen.

Tip: een gevouwen papieren doekje op de bodem vermijdt dat je kommetjes beginnen te ratelen terwijl het water kookt.

Zet de potjes zachtjes in het water, dek de pot af en stoof voor ongeveer 8 minuten op medium hoog vuur. Zorg dat het water zachtjes borrelt, zodat het niet in je ei terecht komt.

Meng de eitjes zachtjes met een lepel, voeg de lente-ui toe, bedek terug en laat nog 4min stomen of tot het eimengsel gestold is.

Zelfgemaakte anjovisbouillon?

Voor de anjovisbouillon, laat 10-12 mediumgrote gedroogde anjovis weken in 1,5l water voor zo'n 20min en breng aan de kook. Verlaag zodra het water kookt naar een mediumhoog vuur en laat 10 minuten koken. Zeef

het mengsel voor een anjovisbouillon. De bouillon smaakt nóg beter als je de anjovis laat koken met kombu. Dit zeewier geeft een lekkere umamismaak!

