



Koreaanse gevulde eieren met crispy kwarteleitjes

Gevulde eieren; dat zijn toch die dingen die je oma altijd serveert op feestjes? Nu niet meer! Als je deze Koreaanse gevulde eieren probeert, ben je verkocht. Met een crispy kwartelei on top.

8 HALVE EITJES

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de gevulde eieren

- 🇰🇷 4 hardgekookte eieren
- 🇰🇷 2 el Japanse Kewpie mayonaise of gewone mayo
- 🇰🇷 1-2 tl gochujang
- 🇰🇷 1 el lente-ui, in fijne reepjes gesneden + extra voor garnering
- 🇰🇷 2 el selderij, fijngehakt
- 🇰🇷 geroosterde witte en zwarte sesamzaadjes
- 🇰🇷 Koreaanse chilidraadjes of rode chili-flakes
- 🇰🇷 zout en peper

voor de crispy kwarteleitjes

- 🇰🇷 4 – 8 kwarteleitjes
- 🇰🇷 geraspte kaas, bijvoorbeeld cheddar of Parmezaan

MATERIAAL: pan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Hak eerst de selderij fijn en zet apart. Snijd dan de bosui in kleine, dunne reepjes. Tip: als je de reepjes bosui in (ijs)koud water legt, gaan ze heel mooi krullen.
2. Halveer de gekookte eieren en schep het eigeel er voorzichtig uit in een kom. Prak het eigeel fijn tot het helemaal kruimelig is. Mix met de mayonaise, de gochujang, een deel van de bosui (de rest houd je achter voor de garnering) en de selderij. Maak naar smaak af met wat peper en zout.
3. Schep het mengsel terug in de eitjes. Garneer met wat reepjes bosui, sesamzaadjes en chili.
4. Maak van de geraspte kaas kleine hoopjes in een pan met antiaanbaklaag met een beetje olijfolie erin.
5. Zodra de kaas bruin wordt en een beetje draderig, breek je héél voorzichtig het rauwe kwarteleitje erop.
6. Dit moet ongeveer 1 tot 2 minuten bakken, totdat het eiwit is gestold.
7. En klaar zijn je crispy kwarteleitjes!
8. Leg ze bovenop de Koreaanse gevulde eieren en garneer met nog wat bosui, sesamzaadjes en chili-flakes.

TIP: Lekker met een koud biertje erbij.

TIP: Serveer een paar eieren mét een kwartelei er bovenop en sommige zonder. Let er goed op dat je verse kwarteleitjes koopt, dus check de datum. Staat die er niet op, vraag dan aan je verkoper of ze goed vers zijn. Anders even testen. Verse eieren zakken naar de bodem van een glas water.

BRON: culy.nl

