



Mayak Gyeran* - Koreaans gemarineerde eieren

Koreaanse keuken

2 PERSONEN

🕒 6 uur + 16 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 eieren (op kamertemperatuur)
- 🧊 ijsblokjes
- 🌿 1 groene ui
- 🧄 1½ teentje knoflook
- 🌶️ 1 peper
- 🍯 1 el honing
- 🌱 ½ el sesamzaad
- 🥛 ½ el gezouten sojasaus
- 💧 ½ tl water

voor erbij

- 🍚 120 g sushirijst

MATERIAAL: steelpan, snijplank, huishoudfolie en soepbord / luchtdichte bak, slakom, handschoenen (optioneel)



ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren (op kamertemperatuur) 6 minuten en 30 seconden in kokend water.
2. Als ze gaar zijn, dompel je ze in een kom met koud water en ijsblokjes om te voorkomen dat ze doorkoken.
3. Snijd de groene uien, pepers en knoflooktenen in kleine stukjes.
4. Doe in een soepbord, kom of luchtdichte bak.
5. Voeg de honing, sesamzaadjes, gezouten sojasaus en water toe en meng goed.
6. Spreid de eieren uit.
7. Tik met een theelepel op het ei.
8. Ga dan met de lepel onder de schaal door en ga rond het ei om de schaal voorzichtig te verwijderen.
9. Leg de gepelde eieren in de marinade.
10. Dek af met huishoudfolie of sluit het luchtdichte blik opnieuw af en zet minstens 6 uur in de koelkast.
11. Als ze niet helemaal ondergedompeld zijn, vergeet dan niet om ze af en toe om te draaien!
12. En daar heb je het, klaar om van te genieten met sushirijst .

* De naam *Mayak Gyeran* betekent letterlijk 'gedrogeerd ei' en hun naam liegt er niet om: als je ze eenmaal hebt geprobeerd, kun je niet meer stoppen! Met hun marinade op smaak gebracht met sojasaus, knoflook en chili, exploderen ze van smaak en zijn ze de perfecte begeleiding bij een kom gloeiend hete rijst (kleverig zoals sushi). Een eenvoudig, snel en heerlijk recept...

TIPS: Hoe lang moet ik Mayak eieren marinieren?

Je kunt ze minimaal 6 uur marinieren, of op zijn best een nacht, om ze een goede smaak te geven.

Je kunt zachtgekookte eieren maken (6 min 30) of ze iets langer koken zodat de dooier smelt (8 minuten) en zelfs hardgekookte eieren maken (10 minuten).

De marinade:

Je kunt de hoeveelheden van de ingrediënten in de marinade aanpassen. Aarzel niet om minder chilipeper te gebruiken als je geen pittig eten eet.

Hoe eet je deze Mayak eieren?

Je kunt ze serveren met sushirijst. Voeg de gehalveerde eieren toe aan je kom rijst, besprenkel met de saus en marinade-ingrediënten en geniet!

Hoe lang kan ik Mayak eieren bewaren?

Je kunt ze tot 4 dagen in de koelkast bewaren.

BRON: nl.petitchef.com