



# RAMEN

## Sojasaus-eieren – Ajitama (味玉)

De in sojasaus gemarineerde eieren zijn een echte delicatessen in Japan en worden meestal geserveerd bij ramen. Hoe langer je de eieren laat marinieren, hoe intenser de smaak wordt.

Het gaat bij het maken van deze eieren om de marinade. Het hoeft namelijk niet alleen sojasaus te zijn, je kan ook sake, rijstazijn, lente-uitjes, gember of chilipepers toevoegen. Net wat je wilt en wat je persoonlijke smaak is!

Je hebt maar een paar ingrediënten nodig om deze goddelijke sojasaus-eieren te maken. Pak een grote kom en doe daar suiker en warm water in. Dat meng je vervolgens met een garde, waarna je de sojasaus en de sherry-azijn toevoegt. Kook ondertussen de eieren voor 6 minuten en 50 seconden. Daarna mogen ze in een ijsbad, zodat het koken abrupt stopt en ze makkelijker te pellen zijn.

Na het pellen dompel je de eieren onder in de marinade en zet je de kom voor 2 tot 6 uur in de koelkast om te marinieren. Als ze klaar zijn met marinieren, snijd je de eieren doormidden en besprenkel je ze met wat zout en peper.

🕒 25 minuten + 6 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 6 eieren
- 🥄 1 el suiker
- 🥄 6 el warm water
- 🥄 150 ml sojasaus
- 🥄 2 el sherry- of rijstazijn
- 🧂 zoutvlokken
- 🌶️ zwarte peper, vers gemalen

**MATERIAAL:** Grote kom met ijswater (water met ijsklontjes)

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren exact 6 minuten en 50 seconden.
2. Dompel ze daarna onder in een grote kom met ijswater.
3. Laat ze daarin afkoelen tot ze handelbaar zijn.
4. Roer ondertussen de suiker door het warme water in een ruime kom, tot de suiker is opgelost.
5. Voeg de sojasaus en sherry- of rijstazijn toe en zet opzij.
6. **Let op:** verschillende merken sojasaus hebben een andere intensiteit en sommige smaken zouter dan andere.
7. Voeg dus niet te veel in één keer toe en proef goed.
8. Pel de eieren en leg ze samen met de marinade in een afgesloten bakje.
9. Zorg dat de eitjes helemaal onder de marinade staan.
10. Laat de eieren 2 tot 6 uur marinieren.
11. Hoe langer, hoe intenser (en ook zouter) de smaak.
12. Haal de eieren daarna uit de marinade en bewaar ze in een afgesloten bakje in de koelkast tot gebruik.
13. Snijd ze voor het opdienen doormidden en bestrooi met wat zeezoutvlokken en zwarte peper.
14. Serveer de sojasaus-eieren bij ramen, snelle instant noedels of eet ze zo op.

**TIP:** Als je de eieren onder water pelt, blijven ze beter heel.

**BRON:** [culy.nl](http://culy.nl)

