

# Eieren uit China



## Hoofdgerecht

ei

**2 personen**

**Land:** China

**Bereidingstijd:** 15 minuten

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 5 eieren
- 1 groene paprika in dunne reepjes en 2 lente-uien fijngesneden
- ½ tl sesamololie
- 4 el olie
- ¼ tl vetsin
- zout en peper

## Bereidingswijze

1. Klop de eieren los met ½ tl zout, ¼ tl vetsin, ¼ tl peper en ½ tl sesamololie. Verhit op hoog vuur de wok, verhit hierin de olie.
2. Roerbak de paprika en lente-ui tot het geurt. Voeg de eieren toe en roerbak tot ze gestold zijn. Schep op een bord.

## Tenslotte

Volgens de Chinese overlevering was het universum aanvankelijk eivormig: de dooier was de aarde en de hemelen werden gevormd door het eiwit. Toen Pan-ku, de eerste mens, ze scheidde, werd het heldere, zuivere gedeelte de hemel (yang), en het donkere, ondoorzichtige gedeelte de wereld (yin). Voor de Chinezen zijn eieren het symbool van vruchtbaarheid. De gladde, ronde vorm van eieren symboliseert succes en geluk. Paradoxaal genoeg heeft het Chinese woord voor ei, dan, een onvriendelijke bijklank. Als je iemand een 'slecht ei' noemt is dat geen zachtzinnig verwijt, maar een ernstige belediging. Dat is wellicht de reden waarom de meeste restaurants in China hun best doen om hun eiergerechten bijzondere namen te geven. Chinezen leggen eieren in klei en as en noemen ze dan duizendjarige eieren. **Verdronken eieren** is een methode om eieren te conserveren die je thuis kunt proberen. In de weckfles zijn ze enige maanden houdbaar. Kook 12 eenden- of kippeneieren zacht (3-4 minuten voor kippen-, 4-5 minuten voor eendeneieren). Los 1 el zout op in 6,75 dl gekookt water. Doe er 1 tl szechuan peperkorrels bij. Laat het water afkoelen alvorens 1,5 dl Chinese sterke drank (Mou-Tai) toe te voegen (Je kunt ook cognac, whisky, rum of wodka gebruiken, neem hiervan 2 dl) Tik voorzichtig op de eieren om barsten in de schaal te maken, maar pel ze niet. Leg de eieren in een pot en giet er het vocht bij. De eieren moeten helemaal onder staan, voeg zonodig wat extra sterke drank toe. Sluit de pot hermetisch af (beslist luchtdicht) en zet hem 7-8 dagen op een koele, donkere plek. Om te serveren: neem de eieren uit de vloeistof, pel ze en halveer ze of snijd ze in vieren. Ideaal als tussendoortje. Tip: Je kunt de vloeistof opnieuw gebruiken. Voor **Gekruide Thee-eieren** moet je om het mooie, gemarmerde effect te bereiken geen kersverse eieren gebruiken, dan laat de schaal gemakkelijk los en is het resultaat mooier. Kook 12 eieren in 8-10 minuten hard. Neem ze uit de pan en leg ze in koud water om iets af te koelen. Klop met een lepel op de eieren of rol ze op een hard oppervlak heen en weer, tot de schil overal dunne barstjes vertoont. Leg de eieren in een pan met zoveel water dat ze onder staan. Voeg 1 tl zout, 2 el lichte- en 1 el donkere soja, 4 stuks steranijs en 4 el zwarte Chinese theeblaadjes toe. Breng aan de kook en laat, toegedekt, 45-50 minuten zachtjes koken. Laat de eieren enige uren in het kookvocht afkoelen: hoe langer ze in de thee blijven liggen, hoe sterker de smaak. Om te serveren: neem de eieren uit het vocht en pel ze voorzichtig, zodat het mooie marmerpatroon zichtbaar wordt. Serveer ze in hun geheel of gehalveerd, met de kant van de dooier naar beneden. Voor **Fu-yung** (Lotus ei) klop je 5 eieren los met 1 tl zout en 1/2 tl suiker. Snijd 1 plakje ham, 50 gr bamboescheuten, 100 gr garnalen, 1 lente-ui in kleine stukjes. Verhit op hoog vuur de wok, verhit hierin 1 el olie. Roerbak de lente-ui tot glazig en doe samen met de fijngehakte ingrediënten bij het eimengsel. Verhit de wok opnieuw, verhit nog 4 el olie. Schud de wok zodat de olie het onderste 2/3 deel van de wok raakt en giet het ei erin. Druk het een beetje plat met een spatel. Houd de wok vast en draai de wok rond tot de onderkant van de omelet goudbruin is. Draai met een spatel om en laat de andere kant ook goudbruin worden. Haal uit de pan en leg op een verwarmde schaal. Meng 1 tl maïzena met 1 1/2 dl kippenbouillon, 2 el sojasaus en een mespunt zout en giet dit in de wok. Breng aan de kook tot het bindt en giet over de omelet.