

Chawanmushi



Ingredienten

- 4 eieren
- 500 ml dashi
- 100 g rauwe langoustines
- 6 chitakes
- 1 lente-ui
- 1 el mirin
- 2 el sojasaus
- 0.5 tl Zout

Bereiding

Verwarm je oven voor tot 180 °C. Klop de eieren goed los en meng de dashi, wat zout en de mirin erdoor. Zet even weg zodat er zo geen luchtbellens meer in zitten. Giet de sojasaus over de garnalen en laat 5 minuten staan. Maak ondertussen de shiitakes schoon: verwijder de stengels en snijd de kopjes in plakjes (ca. 5 mm). Giet het eimengsel in de zes ramekins. Leg hier heel voorzichtig de shiitakes, de langoustines en een beetje lente-ui op. Doe de deksel op de ramekins of dek af met een beetje aluminiumfolie. Vul een ovenschaal met een laagje kokend water (zo'n 2.5 cm) en zet de ramekins erin. Plaats de ovenschaal in de oven. Stoom de chawanmushi in 20-25 minuten gaar. Check tussentijds met een satéprikker of de custard klaar is. Serveer zo heet mogelijk. Tip: Als je de eieren losgeklopt hebt, haal ze dan door een zeef. Dit voorkomt dat er draderige strengen eiwit in je custard belanden, Zo houdt de chawanmushi die romige, gladde textuur. de langoustines kunnen vervangen worden door garnalen.