

Tamagoyaki, een Japanse omelet / Tamagoyaki, a Japanese omelet



Boodschappenlijstje

3 grote vrije uitloop bio-eieren

3 eetlepels Dashi

2 theelepels fijne suiker

1 theelepel soya

1 theelepel mirin

2 snufjes zout

2 eetlepels zonnebloemolie, voor de pan

Fijn om te hebben maar niet echt nodig!

een rechthoekige koekenpan

een houten sushi rolmattje

Zo maak je Tamagoyaki

Klop de eieren kort, of zig-zag er met eetstokjes door.

Roer de Dashi met de suiker, soya, mirin en zout en meng het goed.

Roer dan het Dashi mengsel kort door de eieren, tot het 1 geheel is.

Schenk het eimengsel in een maatbeker met een tuit, om dunne laagjes te kunnen schenken.

Doop een opgevouwen stukje keukenpapier in de olie en vet hiermee de pan in.

Doe dit bij elk laagje dat je schenkt weer, vet ook onder de opgerolde laagjes!

Verwarm de pan op laag vuur maar maak hem goed heet.

Schenk een dun laagje van het eimengsel in de pan.

Rol de omelet op als de onderkant droog is maar bovenop mag hij nog vochtig zijn.

Vet de pan weer in, schenk er een nieuw laagje ei in en laat het ook onder het rolletje lopen.

Blijf dit zelfde patroon herhalen tot je zes laagjes omelet hebt opgerold.

Om je Tamagoyaki extra mooi te maken rol je het in een sushi-mat.

Laat de Tamagoyaki 5 minuten zo staan, snij het dan in dikke schijven

Tamagoyaki, een Japanse omelet / Tamagoyaki, a Japanese omelet



Shopping list

3 large free-range organic eggs

3 tablespoons Dashi

2 teaspoons caster sugar

1 teaspoon soy sauce

1 teaspoon mirin

2 pinches salt

2 tablespoons sunflower oil, to grease the pan

Nice to have but not essential!

a rectangular frying pan

a wooden sushi rolling mat

How to make Tamagoyaki

Beat the eggs briefly, or zigzag them loose with chopsticks.

Stir the Dashi with the sugar, soy, mirin and salt and mix it well. together

Then briefly stir the Dashi mixture into the eggs, until combined.

Pour the egg mixture into a measuring cup with a spout, to allow you to pour thin layers.

Dip a folded piece of paper towel into the oil and grease the pan with it

Do this again with each layer you pour, also apply grease under the roll!

Heat the pan over low heat but make it nice and hot and pour a thin layer of egg into the pan.

Roll up the omelet when the bottom is drying, but the top may still be moist.

Grease the pan again, pour in a new layer of egg and let it also run under the roll.

Keep repeating this same pattern until you have rolled up six layers of omelet.

To make your Tamagoyaki extra beautiful, roll it in a sushi mat.

Let the Tamagoyaki stand like this for 5 minutes, then cut it into thick slices