



Tamagoyaki (Japanse omeletrol)

Een fijne Japanse omelet die je laag per laag oprolt tot een stevige, licht zoete rol. Populair bij het ontbijt en in de bentobox.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	2	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 4 eieren
- 1 el sojasaus
- 1 el mirin
- 1 kl suiker
- 1 kl dashi-poeder, opgelost in 2 el water
- 1 el zonnebloemolie
- 1 snufje zout

Bereidingswijze

- 1.** Klop de eieren los in een kom. Voeg de sojasaus, mirin, suiker, de opgeloste dashi en het zout toe. Roer rustig tot alles gemengd is, vermijd te veel luchten.
- 2.** Verhit een (bij voorkeur rechthoekige) pan op middelhoog vuur. Doop een stukje keukenpapier in de olie en vet de bodem dun in.
- 3.** Giet een dunne laag eimengsel in de pan en kantel de pan zodat de hele bodem gelijkmatig bedekt is.
- 4.** Zodra de laag bijna volledig gestold is maar nog licht glanzend aan de bovenkant, rol je hem voorzichtig met een spatel of eetstokjes op naar één kant van de pan.
- 5.** Vet de vrijgekomen bodem opnieuw licht in met olie. Giet een nieuwe dunne laag eimengsel in de pan, ook onder de reeds opgerolde omelet door hem even op te tillen.
- 6.** Laat de nieuwe laag net stollen en rol de bestaande omeletrol er opnieuw overheen. Herhaal dit proces tot al het eimengsel verwerkt is.
- 7.** Schuif de omeletrol op een snijplank en laat hem 2 tot 3 minuten rusten zodat hij steviger wordt.
- 8.** Snijd de tamagoyaki in gelijke plakken van ongeveer 2 cm dik en serveer.

Tip

Werk met kleine hoeveelheden eimengsel per laag: hoe dunner elke laag, hoe mooier de spiraal in de plakken. Een rechthoekige tamagoyaki-pan maakt het oprollen eenvoudiger, maar een gewone ronde koekenpan werkt ook.

Lekker met

Gekookte witte rijst en een komkommersalade met rijstazijn.

Dranktip

Een lichte groene thee zoals sencha past perfect bij de zachte, zoete smaak van de tamagoyaki.