



Apprenti van Hans Asma

Oeufs Chinois sur un lit de nouilles

<p>ingrediënten</p> <p>4 eieren 2 eetlepels zonnebloemolie 2 teentjes knoflook, gehakt 2 rode pepers, gehakt. 80 gram noedels 120 ml. Soya Saus 80 ml. Mirin 80 ml. rijstazijn 1 eetlepel cochujan 100 ml. bokbier 1 eetlepel rietsuiker</p> <p>garnering</p> <p>2 lenteuitjes halve rode peper 1 eetlepel sesamzaad 1 eetlepel bieslook</p> <p>opmaak</p>	<p>Kook de eieren in 7 minuten hard. Laat de eieren in koud water afkoelen.</p> <p>Verwijder de zaadlijsten en hak de rode pepers fijn. Hak de knoflook fijn.</p> <p>Kook een ruime hoeveelheid water in een ruime pan. Kook de noedels, giet af en meng er een eetlepel zonnebloemolie door.</p> <p>Fruit de knoflook en rode peper in de zonnebloemolie in een wok of hapjespan. Voeg de soya saus, mirin, rijstazijn cochujan, bokbier en rietsuiker toe. Breng opnieuw aan de kook en laat zo lang koken tot de saus is ingedikt en stroperig is.</p> <p>Pel de eieren en voeg deze toe aan de saus, laat de eieren even mee warmen.</p> <p>Snijd de lente-uitjes in smalle ringen. Verwijder de zaadlijst en hak de rode peper zeer fijn. Hak de bieslook zeer fijn. Rooster het sesamzaad licht, in een pan zonder olie of boter.</p> <p>Gebruik ronde borden, met in het midden een ronde uitsparing. Maak, met behulp van een vork, een rond nestje van de noedels in het midden van het bord (uitsparing). Leg hier het ei op. Besprenkel de noedels en het ei met de saus. Garneer met de fijngehakte peper, lente-ui en bieslook en voeg tot slot het geroosterde sesamzaad toe.</p>
---	---



Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

