



## Chawanmushi (Japanse hartige, gestoomde custard)

- 2 eieren
- 125 ml bouillon (dashi bouillon uit een zakje of kippenbouillon)
- 1 el Japanse soyasaus
- 1 el rijstwijn, sake of droge sherry
- 2 shi takes in reepjes
- 4 grote rauwe garnalen
- Lentеui
- Blaadjes koriander

1. Week de shiitakes 20 minuten in kokend water en snijd in dunne reepjes. Pel de rauwe, grote garnalen, snijd ze in stukjes en zet ze eventueel weg in een extra scheutje rijstwijn.
2. Roer de ingrediënten voor het eiermengsel voorzichtig door elkaar. Japanners gebruiken twee eetstokjes en draaien achtjes. Het is de truc om alles te mengen zonder bubbels te maken, een garde is dus uit den boze. Het moet eruit zien als raar sinaasappelsap. Schenk dit in twee kommetjes, (Japanse) theekopjes of andersoortige ovenbestendige eenpersoons schaaltes. Verdeel de vulling ook over deze schaaltes, doe er een stukje huishoudfolie overheen en zet ze in de stoomoven, of grote stoompan of bamboe stomer. Stoom de custard in 20 minuten gaar en stevig.
3. Garneer met koriander en lente-ui. Bieslook kan ook.

**Serveertip:** Varieer met stukjes kip, mosselen, schelp- en schaaldieren en garneer met zalmeitjes of (namaak) kaviaar.