



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 tl suiker
- 1 tl dashi-poeder opgelost in 2 el water
- 1 el zonnebloemolie
- 1 snuf zout

Bereidingswijze

1. Klop de eieren los in een kom met de sojasaus, mirin, suiker, de opgeloste dashi en een snuf zout. Roer rustig zodat er niet te veel lucht in komt.
2. Verhit een pan op middelhoog vuur en veeg hem in met een dun laagje olie met een stukje keukenpapier.
3. Giet een dunne laag eimengsel in de pan en kantel zodat de hele bodem bedekt is.
4. Zodra de laag bijna gestold is, rol je hem met een spatel voorzichtig op naar één kant van de pan.
5. Veeg de vrijgekomen bodem opnieuw in met olie en giet er een nieuwe dunne laag ei op, ook onder de reeds gerolde omelet.
6. Laat de nieuwe laag net stollen en rol de bestaande rol er weer overheen. Herhaal tot het beslag op is.
7. Schuif de omeletrol op een plankje en laat hem een paar minuten rusten zodat hij steviger wordt.
8. Snijd de tamagoyaki in mooie plakken en dien op met wat extra sojasaus erbij.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)