

Inhoud

Inleiding	4
Zachtgekookt ei	13
Halfzachtgekookt ei	17
Hardgekookt ei	27
Gemarineerde eieren	37
Gepocheerd ei	47



Spiegelei	65
Krokant gebakken ei	65
Roerei	79
Omelet	87
Direct in een gerecht verwerkt ei	125



Rauwe eieren	133
Ingelegde eidooier	151
Gedroogde eidooier	151
Gefermenteerde ei	151
Eiwitschuim	165



Gestoomde eieren	178
Het perfecte ei	181
Overgebleven eidooiers	184
Overgebleven eiwitten	186

Register	188
Dankwoord	192

Sauzen met hardgekookt ei

Tuinkersvinaigrette

VOOR CA. 200 ML
BEREIDING: 10 MIN.

Kook 1 ei 8 minuten in gezouten water. Dompel het enkele minuten in een kom koud water en pel het. Prak het hardgekookte ei in een kom fijn met een vork en voeg 2 eetlepels ciderazijn, 4 eetlepels olijfolie en peper en zout toe. Roer 2 royale handenvol fijngehakte tuinkers door de saus. Lekker bij onder meer een groene salade, tomaten, warme of koude witvis of gestoomde aardappels.

Opmerking
Deze kruidige vinaigrette is iets pittig en heeft de smeuge textuur van hardgekookt ei.

Saus van eiwit, koriander en ingelegde citroen

VOOR CIRCA 150 ML
BEREIDING: 10 MIN.

Kook 1 ei 8 minuten in gezouten water. Leg het een paar minuten in een kom koud water en pel het. Verwijder de dooier en bewaar die voor later gebruik (verkruimel de eidooier bijvoorbeeld over een salade). Hak het eiwit fijn. Meng het eiwit in een kom met 5 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels citroensap, 1 eetlepel fijngehakte ingelegde citroen, 2 eetlepels fijngehakte korianderblaadjes en 6 tot 8 fijngehakte zwarte olijven. Lekker om bijvoorbeeld een groene of tomatensalade aan te maken of bij gegrild vlees te geven.

Opmerkingen
Deze saus is erg geurig en heeft mediterrane smaken.

Vinaigrette met eieren, tuinkruiden en room

VOOR CA. 80 ML
BEREIDING: 10 MIN.

Kook 1 ei 8 minuten in gezouten water. Leg het een paar minuten in een kom koud water en pel het. Prak het ei in een andere kom fijn met een vork en voeg 1 eetlepel crème fraîche, 1 eetlepel wijnazijn, 2 eetlepels olijfolie en peper en zout toe.

Meng fijngehakte tuinkruiden (dragon, peterselie, kervel en/of dille) door de saus. Serveer bij bijvoorbeeld een groene of witlofsalade.

Opmerking
Deze vinaigrette is romig en heeft de diverse geuren van tuinkruiden.

Groene saus

VOOR CA. 80 ML
BEREIDING: 10 MIN.

Kook 1 ei 8 minuten in gezouten water. Leg het een paar minuten in een kom koud water en pel het. Prak in een andere kom de dooier fijn met een vork, samen met ½ gesnipperde rode ui, 1 fijngehakte teen knoflook, 1 theelepel mosterd en 3 fijngehakte ontzoute ansjovisfilets. Roer er vervolgens 1 eetlepel wijnazijn, 2 eetlepels olijfolie, 1 theelepel citroensap en peper door. Hak tuinkruiden fijn (dragon, peterselie, kervel en/of dille) en meng die door de saus. Voeg peper naar smaak toe. De ansjovis is al zout dus er hoeft geen extra zout bij. Serveer bijvoorbeeld bij een salade of gegrild vlees.

Opmerking
Deze saus heeft een uitgesproken smaak en pept gerechten echt op.





Gemarineerde eieren

Of een ei nu hard- of halfzachtgekookt is, het neemt de smaken en zelfs de kleuren van de marinade op.

Gebruikte eieren: hard- of halfzachtgekookt.
Eiertemperatuur: kamertemperatuur.
Marineren: 24 tot 48 uur.

De juiste techniek

De marinade is erg geschikt voor hard- of halfzachtgekookte eieren. De laatste zijn fragieler, dus moet je er voorzichtig mee omgaan.

De hard- of halfzachtgekookte eieren worden gepeld gemarineerd. Je kunt ze ook marineren met een schaal met barstjes voor een marmereffect, bijvoorbeeld voor de Met gerookte thee gemarmerde eieren (zie pag. 40).

Leg ze in een afgesloten pot en laat ze marineren in de koelkast.

Als je de marinade er warm bij schenkt, moet je de eieren iets korter koken voor het gewenste resultaat, of je ze nu hard of halfzacht wilt. Als je de marinade er erg warm bij schenkt, koken ze zelfs nog iets door. Laat de marinade in de pot afkoelen voor je die in de koelkast zet.

Serveertips

Gemarineerde eieren gaan heel goed samen met soep, om een wat milde smaak op te pepen. Ze kunnen een gerecht, een salade, een kom rijst met groenten of een sandwich ophalen met hun aroma's en pittige smaak. Ze geven gerechten een originele twist maar kunnen ook dienen als borrelhapje.

In miso gemarineerd ei

Kies een pot waarin de eieren passen; hij moet wat extra ruimte bieden om de eieren onder de marinade te kunnen zetten. De hoeveelheid marinade hangt af van het aantal eieren en de grootte van de pot.

VOOR 1 EI

4 tl miso

2 tl sake

3 tl mirin

Meng de ingrediënten en laat de eieren 48 uur marineren in de koelkast. Keer het ei regelmatig om.

In chilisaus gemarineerd ei

VOOR 1 EI

50 ml gefilterd water

1 snuf grof zeezout

½ tl chilisaus (liefst gefermenteerd)

Meng de ingrediënten en laat de eieren 48 uur marineren in de koelkast.

Gemarineerde hardgekookte eieren in gekruide azijn

VOOR 6 TOT 7 EIEREN
VOORBEREIDING: 15 MIN.
BEREIDING: 10 MIN.
RUSTTIJD: 72 UUR

6-7 eieren · 250 ml water ·
250 ml azijn · 1 tl
gedroogde tijm · 2 laurier-
blaadjes · ½ tl piment ·
ca. 10 jeneverbessen ·
½ tl peperkorrels ·
1 tl korianderzaad ·
2 kruidnagels · 1 stuk
steranijs · 1 el suiker ·
1 tl zout

Kook de eieren 7 minuten in gezouten water en leg ze vervolgens in koud water om het kookproces te stoppen (zie tips op pag. 27). Breng het water en de azijn in een pan aan de kook, samen met alle overige ingrediënten. Zet het vuur uit en dek de pan af. Pel intussen de eieren, leg ze voorzichtig in een pot van 750 ml en schenk de warme marinade erover. Sluit de pot, laat afkoelen tot kamertemperatuur en laat de eieren 72 uur marineren in de koelkast. Ze kunnen traditionele hardgekookte eieren vervangen in een sandwich of salade, waaraan ze een heerlijk zuurtje geven.

Opmerkingen

Je kunt dit recept maken met verschillende soorten azijn (bijvoorbeeld ciderazijn of balsamicoazijn) en verschillende specerijen. De kooktijd van de eieren moet je iets verkorten: omdat je de marinade warm op de eieren schenkt, zullen die iets doorgaren. Als de eieren goed onderstaan, blijven ze 3 weken goed in de koelkast. Het zuur van de azijn zal het wit wel steeds compacter maken.

Gemarineerde halfzachtgekookte eieren op Koreaanse wijze

VOOR 8 EIEREN
VOORBEREIDING: 10 MIN.
BEREIDING: 5 MIN.
RUSTTIJD: 24 UUR

8 eieren · 2 el sesamzaad, geroosterd

Marinade

6 el bieslook, fijngehakt ·
1 kleine rode Spaanse peper, fijngehakt · 2 kleine milde groene Spaanse pepers, fijngehakt · 3 tenen knoflook, geraspt · 2 tl gemberwortel, geraspt · 120 ml sojasaus · 120 ml water · 120 ml mirin of 120 g suiker

Kook de eieren in gezouten water in 5 minuten halfzacht (zie tips op pag. 17). Leg ze een paar minuten in een kom koud water, pel ze en laat helemaal afkoelen. Meng in een pot van 750 ml alle ingrediënten voor de marinade. Leg de halfzachtgekookte eieren voorzichtig in de pot; ze moeten helemaal onderstaan. Sluit de pot en zet 24 uur in de koelkast.

Serveer bestrooid met sesamzaad op een kom rijst, met bijvoorbeeld spinazie.

Opmerkingen

De eieren krijgen een heerlijke umamismaak en zijn pittig door de pepers. Kinderen vinden dit recept lekker, maar voor hen moet er wat minder Spaanse peper in.

Je kunt dit recept ook maken met hardgekookte eieren.





Spiegelei

Het wit is gestold en zacht, de dooier rond en glanzend en vloeit uit als je erin prikt. Voor zowel een spiegelei als een gebakken ei geldt: hoe verser het ei, hoe dikker het wit, hoe minder het in de koekenpan uitvloeit en hoe smeüiger het blijft.

Gebruikte eieren: maximaal 21 dagen na de legdatum.

Eiertemperatuur: kamertemperatuur.

Bereidingstijd: 2,5 tot 3 min.

De juiste techniek

Verhit de koekenpan op laag vuur en smelt daarin een flinke klont boter (als die gezouten is, hoef je aan het eind geen zout toe te voegen en zal het wit sneller stollen). Bak het ei zachtjes tot het wit helemaal gestold is.

Je kunt een spiegelei ook maximaal 2 minuten bakken in de koekenpan en dan nog circa 2 minuten

in een op 180 °C voorverwarmde oven. Dan krijgt het een dun, ondoorzichtig laagje. Of keer het, als de onderkant stevig is, om voor een dubbelgebakken spiegelei.

Serveertips

Spiegeleieren zijn bij uitstek een gerecht voor als je 's avonds geen tijd hebt om te koken. Perfect voor een geïmproviseerd maal voor de kinderen of als een energierijk ontbijt.

Je kunt het spiegelei na het bakken besprenkelen met de boter uit de pan of een klontje zeewier- of misoboter (zie pag. 14) op het eiwit laten smelten. Gebruik in dat geval wat minder boter in het begin.

Je kunt een spiegelei combineren met een andere dierlijke (worstje, chorizo, spek, etc.) of plantaardige eiwitbron en groenten voor een uitgebalanceerde maaltijd (geroosterde groenten, gemarineerde paprika, tapenade, etc.).

Krokant gebakken ei

Het wit is gestold met randen als knapperig kantwerk en de dooier is vloeibaar.

Gebruikte eieren: maximaal 21 dagen na de legdatum.

Eiertemperatuur: kamertemperatuur.

Bereidingstijd: 3 tot 3,5 min.

De juiste techniek

Gebruik, net als voor spiegeleieren een, liefst stalen, koekenpan met antiaanbaklaag. Verhit op hoog vuur zoveel olie dat de hele bodem van de pan is bedekt. De olie moet flink heet zijn maar mag niet walmen. Schenk het ei erin en zet het vuur halfhoog of zelfs laag als de pan veel warmte absorbeert. Het ei is

gaar als de rand bruin is en het ei vanzelf loslaat van de pan. Probeer het niet los te maken met een spatel, want dat duidt erop dat het niet gaar genoeg is. Leg het gebakken ei even op keukenpapier om overtollig vet kwijt te raken en serveer vervolgens direct.

Serveertips

Bij deze bereidingswijze wordt vrij veel vet gebruikt, dus maak het slechts af en toe. Je kunt het ei serveren met een salade, groenten of een kruidenpesto voor een uitgebalanceerd maal.

Boekweitpannenkoek met ei, shiitakes en koriander

**VOOR CA. 18 PANNEN-
KOEKJES VAN 21 CM Ø**
VOORBEREIDING: 5 MIN.
BEREIDING: 4 MIN. PER
PANNENKOEK
RUSTTIJD: 1 UUR

1 ei

500 g boekweitmeel

1 tl zout

900 ml water

boter, om in te vetten

Garnituur voor

1 pannenkoekje

15 g boter

3 shiitakes, grof gehakt

½ teen knoflook, geraspt

1 ei

blaadjes van 2 of 3 takjes

koriander, grof gesneden

peper en zout

Meng in een kom het boekweitmeel en het zout. Maak er een kuiltje in, breek daar het ei in, voeg wat water toe en meng met een pollepel. Schenk dan beetje bij beetje de rest van het water erbij en roer goed door met een garde. Is het beslag dun genoeg, blijf dan mengen met een garde om eventuele klontjes te verwijderen. Laat 1 uur rusten in de koelkast.

Smelt 15 gram boter in een koekenpan en fruit daarin de shiitakes en geraspte knoflook een paar minuten. Verhit een andere koekenpan op middelhoog vuur en vet de bodem van de pan goed in met wat boter. Schenk een soeplepel beslag in de pan en laat dat uitlopen door de pan te kantelen of gebruik een beslagverdeler (zie opmerkingen). Bak de pannenkoek op vrij hoog vuur.

Keer, als je luchtbelletjes op de pannenkoek ziet, de pannenkoek om. Breek direct na het omdraaien het ei boven de pannenkoek, strooi wat zout over het wit en verdeel de shiitake erover. Bestrooi met korianderblad en wat versgemalen peper. Bak tot het eiwit gestold is en serveer direct.

Opmerkingen

De pannenkoeken moeten lekker warm worden gegeten. Ze worden snel koud, dus serveer direct.

Een beslagverdeler is een soort harkje om beslag mee glad te strijken. Het gebruik vergt wat handigheid maar als je het onder de knie hebt, is hij wel erg handig: je houdt hem met het uiteinde van de steel ter hoogte van de panrand zodat het harkje naar het midden van de pan wijst. Draai het vanuit het midden rond over het beslag zonder druk uit te oefenen en met de steel schuin naar de panrand gericht. Laat de verdeler na elk gebruik weken in een kom warm water zodat hij altijd schoon is. Als er beslag op achterblijft krijg je geen egale pannenkoek.

De pannenkoeken kun je nog lekkerder maken met ingrediënten naar keuze, zoals ham of kaas.



Bibimbap met rauwe eidooier

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDING: 35 MIN.

BEREIDING: 5 TOT 6 MIN.

RUSTTIJD: 1 UUR

**OOK NODIG: ZO MOGELIJK
EEN BIBIMBAP-KOM VAN
NATUURSTEEN**

4 eidooiers

250 g rundvlees (lende of ossenhaas), in dunne reepjes

6 el geroosterde-sesamolie

4 tenen knoflook, geraspt

1 el sesamzaad

neutrale olie, om in te bakken

150 g paddenstoelen naar keuze: shiitakes, portobello's, etc., in dunne plakjes

150 g wortels, julienne

250 g bladspinazie

ca. 12 broccoliroosjes

800 g gekookte rijst

200 g kimchi

gochujang (Koreaanse chilipasta), om erbij te serveren

Marinade

4 tenen knoflook, geraspt

2 el geroosterde-sesamolie

1 el sojasaus

2 tl honing

Meng het vlees in een kom met alle ingrediënten voor de marinade en zet circa 1 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Verhit er dan circa 20 minuten de kommen in met in elk 1 eetlepel sesamolie. Meng in een kom de overige sesamolie, de geraspte knoflook en het sesamzaad en zet opzij.

Verhit wat olie in een koekenpan en bak de paddenstoelenplakjes circa 1 minuut op halfhoog vuur. Meng ze in een kom met 1 theelepel van de sesam-knoflookolie. Zet opzij.

Veeg de pan schoon, schenk er wat olie in en fruit daarin de wortel circa 1 minuut op halfhoog vuur. Haal de wortel eruit en meng met 1 theelepel van de sesam-knoflookolie. Zet opzij.

Blancheer de spinazie 1 minuut in kokend gezouten water. Schep de groente met een schuimspaan uit de pan en laat schrikken in een kom koud water. Laat uitlekken, knijp met je handen zo veel mogelijk vocht eruit en snijd het blad grof. Meng met 1 theelepel van de sesam-knoflookolie. Zet opzij.

Blancheer de broccoliroosjes circa 3 minuten in hetzelfde gezouten water: je moet er de punt van een mes in kunnen steken, maar ze moeten knapperig blijven. Schep ze uit de pan met een schuimspaan en laat schrikken in een kom koud water. Laat uitlekken en meng met 2 theelepels van de sesam-knoflookolie. Zet opzij.

Warm de rijst op als die koud is. Schep hem op het midden van de vier warme kommen, maak er een kuiltje in en leg daar de eidooier in. Schik daaromheen een kwart van het vlees, de groenten en de kimchi en wissel daarbij de kleuren af. Of het gerecht nu warm of koud is, meng aan tafel met een grote lepel alles door elkaar zodat van de hele schikking die je vooraf hebt gemaakt niets overblijft! Serveer met de gochujang.

Opmerkingen

Bibimbap is een erg populair Koreaans gerecht. Je kunt het warm eten in een verhitte stenen kom. Daarin wordt de rijst op de bodem geroosterd en garen het vlees en het ei een beetje als je alle ingrediënten mengt. De kleuren van de groenten worden afgewisseld: bij dit gerecht is de presentatie prijzenswaardig!

Je kunt de stenen bibimbapkom verhitten in de oven (ca. 20 tot 30 min. op 200 °C), of op een pit van een gasfornuis (dat gaat sneller).

Heb je geen bibimbapkom, dan kun je het gerecht serveren in een klassieke kom zonder die te verhitten. Er bestaat ook een versie met een spiegelei.



Ingelegde of gedroogde eidooier en gefermenteerd ei

Ingelegd in zout of sojasaus wordt de eidooier romig. Ingelegd in gearomatiseerde suiker kan hij romig worden of vloeibaar blijven met een gesuikerd en gearomatiseerd korstje eromheen.

Gebruikte eieren: extra vers.

Eiertemperatuur: kamertemperatuur.

Inlegtijd: enkele uren tot dagen in de koelkast.

Om eieren in te leggen, leg je ze met een mengsel van zout, sojasaus, vissaus, suiker of honing in kommetjes die nauwelijks groter zijn dan een eidooier.

Breng een laag zout of suiker aan, maak er met een lepel een kuiltje in, leg daar voorzichtig de eidooier in en dek die af met een nieuwe laag. Het hele oppervlak van de dooier moet omhuld zijn met het zout of de suiker.

Heel kleine Weck-stortglasjes met plastic deksel zijn ideaal. Het formaat is perfect en de deksel is handig voor inleggen in de koelkast.

Recepten

Ingelegd in zout

Je kunt het aromatiseren met bijvoorbeeld gedroogde kruiden, piment of knoflookpoeder.

Meng in de volgende verhouding: 1 deel niet-geraffineerd fijn zout + 1 deel gedroogde kruiden.

Ingelegd in sojasaus, vissaus of (vloeibare) honing

Zet de dooier onder in de vloeistof en keer hem met een lepeltje een of twee keer om tijdens het inleggen; pas op dat je hem niet doorpikt.

Ingelegd in miso

Schep een laag miso in het potje, leg de dooier in een kuiltje en overdek die met miso.

Je kunt ook het volgende mengsel maken voor 1 eidooier: 3 tl miso + 1 tl sake + ½ tl mirin.

Ingelegd in suiker

Je kunt suiker aromatiseren met geraspte gemberwortel, hibiscuspoeder, vanille, citrusrasp (van citroen, sinaasappel, clementine, etc.), kaneel, kardemom, steranijs, gedroogde vlierbloesem, etc.

Voor 1 ei: 2 el suiker + 2 tl hibiscuspoeder of geraspte gemberwortel.

Serveertips

Ingelegd in zout of sojasaus

Rasp over pasta, met sesamzaad gestoofde sperziebonen, een salade, rauwkost, etc.

Ingelegd in miso

Met een tomatensalade en een misosaus (je kunt daarvoor de miso van het inleggen gebruiken).

Ingelegd in honing of gearomatiseerde suiker

Over een dessert als rijstepap, tapioca met kokosmelk (zie pag. 158), met een fruitsalade, met plakjes gepocheerde peer en gepelde en geroosterde amandelen, etc.

Onigiri met eidooier, ingelegd in sojasaus en in miso

VOOR 6 ONIGIRI
VOORBEREIDING: 20 MIN.
BEREIDING: 20 MIN.
RUSTTIJD: 48 UUR

3 verse eidooiers

300 g Japanse kortkorrelige rijst

300 ml water

1 snuf grof zout

1 snuf fijn zout

geroosterde-sesamololie

[Versie met in sojasaus ingelegde dooier](#)

6 el sojasaus

6 repen nori

6 snufjes furikake (Japans condiment op basis van sesamzaad en zeewier, zie pag. 162)

[Versie met in miso ingelegde dooier](#)

– *Pekel voor de dooier:*

3 el witte miso

3 el sake

– *Garnituur voor de onigiri:*

6 snufjes gedroogd zeewier

Twee dagen van tevoren: leg de eidooiers in. Leg ze met de sojasaus of het miso-sakemengsel in potjes. De dooiers moeten helemaal zijn bedekt (zie tips op pag. 151). Sluit de potjes en zet ze in de koelkast.

Op de dag zelf: spoel de rijst af tot het water helder blijft. Kook de rijst in een pan met het water met een snuf grof zout op laag vuur en afgedekt circa 20 minuten. Zet het vuur uit en laat 10 minuten rusten.

Haal de ingelegde eidooiers uit de potjes en halveer ze (gebruik een helft voor elke onigiri). Snijd een klein deel van elke dooierhelft af om te garneren. Zet opzij.

Als de rijst is afgekoeld tot lauwwarm, bevochtig dan je handen en wrijf ze in met wat fijn zout.

Leg een grote lepel rijst op je handpalm, druk in het midden een kuiltje voor een halve ingelegde dooier en sluit die dan in door een rijstballetje te vormen. Geef dat de vorm van een driehoek door de rijst met twee handen stevig aan te drukken.

Vorm op die manier zes onigiri.

Schenk een beetje sesamololie in je handpalm en wrijf de onigiri ermee in zodat ze de smaak van de olie opnemen.

Leg een reep nori rond de onderkant van de onigiri, bestrooi ze met furikake of zeewierpoeder en leg op elk driehoekje een klein stukje ingelegde eidooier.

Serveer direct. De onigiri zijn kort na de bereiding altijd het lekkerst.

Tips

Je kunt de onigiri het makkelijkste vormen met pasgekookte en nog lauwwarme rijst.

Met vochtige handen kun je gemakkelijker balletjes maken zonder dat de rijst aan je vingers plakt. En de snuf zout geeft de onigiri smaak.

Gooi de sojasaus en het miso-sakemengsel na het inleggen niet weg. Je kunt ze bijvoorbeeld gebruiken in een soep, een vinaigrette of het kookwater van groente.



Limoen-kardemomtaart

(Italiaanse meringue)

VOOR 1 TAART VAN 24 CM Ø
VOORBEREIDING: 40 MIN.
BEREIDING: 50 MIN.
RUSTTIJD: 4 UUR EN 30 MIN. (MINSTENS 2 UUR EN 30 MIN. VOOR HET DEEG + 2 UUR VOOR AFKOELEN VAN DE ROOM)
OOK NODIG: THERMOMETER EN SPRINGVORM MET BODEM OF BAKVORM VAN 24 CM Ø

Voor het zanddeeg

- 1 ei
- 200 g bloem
- 1 grote snuf zout
- 70 g poedersuiker
- 70 g koude boter, in kleine blokjes

Voor de citroenroom

- 3 eieren
- 250 ml limoensap
- 170 g suiker
- 1 tl maïzena of aardappelzetmeel
- 200 g koude boter, in kleine blokjes
- 2 tl kardemompoeder

Voor de Italiaanse meringue

- 2 eiwitten (ca. 70 g)
- 55 ml water
- 175 g suiker

Maak het deeg: meng in een kom de bloem, het zout en de poedersuiker. Kneed met je handen de stukjes boter erdoor. Voeg het ei toe en kneed tot een homogeen deeg. Leg de deegbal tussen twee vellen bakpapier en rol het uit tot een schijf met een doorsnede van circa 28 cm. Leg 2 uur in de koelkast. Leg de deegplak in het midden van de spring- of bakvorm. Let op, het koude deeg breekt snel. Druk de deegschijf goed aan en snijd het overtollige deeg eraf. Prik met een vork de taartbodem in. Leg er een vel bakpapier en blindbakvulling (zoals droge bonen, rijst of keramische bakparels) op en zet circa 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bak het deeg 20 minuten, verwijder het bakpapier en de bakbonen en bak nog 10 minuten. Het deeg moet goudbruin en droog zijn. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Maak de citroenroom: verwarm het limoensap in een pan op laag vuur en voeg de suiker toe. Maak de maïzena of het aardappelzetmeel aan met wat water en roer dit papje door het sap. Klop de eieren los in een kom en meng ze al roerend door het limoenmengsel. Zet het vuur wat hoger tot de room indikt. Dat duurt circa 12 minuten. Roer beetje bij beetje de stukjes boter en het kardemompoeder erdoor en laat de room nog 6 tot 7 minuten indikken. Schenk de room op de taartbodem, laat afkoelen en zet dan minstens 2 uur in de koelkast.

Maak de Italiaanse meringue: zie de methode hieronder. Verdeel de meringue met twee grote lepels of een spatel over de taart en maak mooie vormen met de achterkant van de lepel. Geef de meringue een mooie kleur met de gasbrander of zet de taart even onder de ovengrill, maar blijf erbij want de meringue kan snel verbranden. Serveer hem dezelfde dag en bewaar hem in de koelkast.

Italiaanse meringue

Klop de eiwitten stijf en schenk er al kloppend suikersiroop bij in een dun straaltje. Italiaanse meringue is compacter dan de Franse en wordt vooral gebruikt ter garnering van gebak, zoals de citroentaart.

Voor circa 300 gram meringue: 2 eiwitten (ca. 70 g), 55 g water, 175 g suiker. Verwarm het water met de suiker tot 121 °C. Begin intussen de eiwitten zachtjes op te kloppen tot fijne bubbels ontstaan; klop dan sneller. Zet, als de siroop 121 °C heeft bereikt het vuur uit en wacht tot de siroop niet meer borrelt. Schenk de siroop al kloppend en in een dun straaltje bij de meringue en blijf kloppen tot de meringue helemaal is afgekoeld.

