



Okonomiyaki - Osaka style

Okonomiyaki is een hartige Japanse pannenkoek. Je maakt het met een basis van bouillon, ei, bloem en kool. Je serveert hem met okonomiyaki-saus, Japanse mayonaise en bonito flakes.

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 100 ml water (heet)
- ▣ 5 gram dashi stock/bouillon (te vervangen voor een half blokje (kippen)bouillon)
- ▣ 75 gram bloem
- ▣ zout en suiker
- ▣ 250 gram Chinese kool (fijn gesneden)
- ▣ 2 bosuien (in dunne ringen)
- ▣ 2 eieren (middel)
- ▣ 25 gram spek (in dunne plakken)

om te serveren

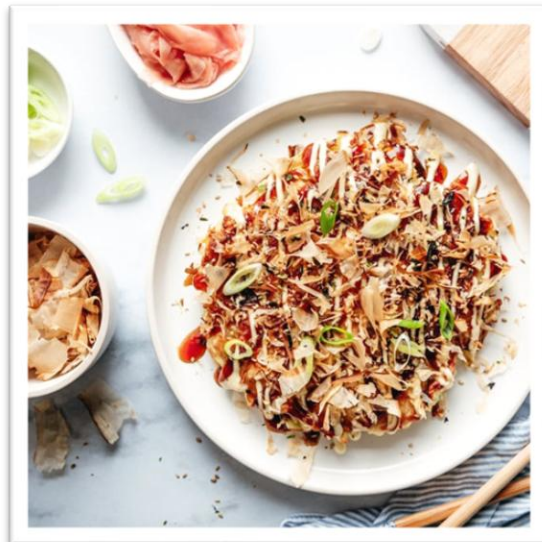
- ▣ okonomiyaki saus
- ▣ kewpie mayonaise
- ▣ aonori* (nori vlokken)
- ▣ bonito* vlokken

MATERIAAL: pan met anti-aanbaklaag

ZO MAAK JE HET

1. Los de dashi op in het hete water.
2. Meng daar de bloem door samen met een snuf zout en suiker naar smaak.
3. Schep de gesneden kool en de helft van de bosui erdoor.
4. Tot slot schep je de eieren erdoor tot alles goed door elkaar gemengd is.
5. Verhit een beetje olie in een koekenpan met goede anti-aanbaklaag.
6. Schep de helft van het beslag in de pan en maak er een ronde dikke pannenkoek van.
7. Verdeel de helft van de plakjes spek over de bovenkant.
8. Als de onderkant goed gebakken is, na ongeveer 5 minuten, flip je de pannenkoek om en bak je de andere kant.
9. Doe de deksel op de pan en laat de pannenkoek goed gaar stomen/bakken.
10. Keer eventueel nogmaals om.
11. Haal de okonomiyaki uit de pan als hij gaar is en serveer naar smaak met de okonomiyaki saus, kewpie mayonaise, bonito flakes en de rest van de bosui.
12. Herhaal met de andere helft van het beslag voor de tweede Japanse pannenkoek.

*Te koop bij de toko of Aziatische supermarkt.



BRON: eefkooktzo.nl