



Okonomiyaki - Hiroshima style

In Okonomiyaki in Hiroshima-stijl krijgt de pannenkoek een flinke boost met een laag roergebakken noedels op de bodem en een gebakken ei erbovenop. Het resultaat is een populaire streetfood uit Hiroshima in West-Japan, die een stevige lunch of avondmaaltijd vormt. Het is bovendien makkelijk thuis te maken.

2 PERSONEN

🕒 20 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor de okonomiyakisaus

- ▣ 4 el tomatenketchup
- ▣ ½ el worcestersaus
- ▣ 1 tl mosterd
- ▣ 3 el mirin*
- ▣ 1 el bruine suiker
- ▣ 1 el sojasaus

voor de okonomiyaki hiroshima style

- ▣ 50 g bloem
- ▣ 80 ml dashi
- ▣ 4 eieren
- ▣ ½ tl bakpoeder
- ▣ 150 g eiernoedels
- ▣ zonnebloemolie
- ▣ 120 g witte kool
- ▣ ½ lente-ui
- ▣ 1 el katsuobushi* (bonitovlokken)
- ▣ 2 el gebakken uitjes
- ▣ 30 g taugé
- ▣ 6 plakken dingesneden speklapjes (2 mm)
- ▣ 10 gamba's (gepeld en schoongemaakt)
- ▣ mayonaise
- ▣ ½ el gedroogde peterselie

MATERIAAL: mandoline, koekenpan anti-aanbak (26 cm)

ZO MAAK JE HET

SAUS

1. Breng in een pan de tomatenketchup, worcestersaus, mosterd, mirin, bruine suiker en de sojasaus aan de kook en roer tot de suiker is opgelost.
2. Meng de bloem met de dashi en 2 eieren tot een glad beslag.
3. Voeg het bakpoeder toe en meng goed door.
4. Zet het beslag in de koelkast.
5. Bereid de noedels volgens de bereidingswijze op de verpakking.
6. Laat uitlekken en meng er een beetje zonnebloemolie door.
7. Snijd of rasp (met een mandoline) de witte kool heel fijn.
8. Snijd de lente-ui in fijne ringen.

OKONOMIYAKI

9. Giet een laagje beslag in de koekenpan.
10. Bestrooi met een laagje bonito vlokken.
11. Verdeel een handje kool over het beslag.
12. Verdeel daarover wat lente-ui, de gebakken uitjes, taugé en de speklapjes.
13. Schep 1 lepel beslag op het spek.
14. Keer de okonomiyaki voorzichtig om.
15. Bak in een andere koekenpan in een scheutje olie de gamba's.
16. Voeg de gekookte eiernoedels erbij en besprenkel dit met een beetje saus.
17. Zorg dat de mie een beetje bij elkaar blijft.
18. Schep de okonomiyaki voorzichtig op de mie.
19. Bak een spiegelei en leg het ei op de okonomiyaki.
20. Bestrijk met de saus en maak (evt. met behulp van een spuitflesje) strepen met de mayonaise op het gerecht.
21. Bestrooi met de gedroogde peterselie.

BRON: 24kitchen.nl

