



Okonomiyaki

Okonomiyaki is een hartige Japanse pannenkoek met fijngesneden kool, ei en beslag, die je bakt in de pan en afmaakt met hartige toppings zoals mayonaise en saus. Deze Japanse pannenkoek is hartig, snel klaar en ideaal voor een makkelijke vegetarische lunch of lichte avondmaaltijd. Je kunt eindeloos variëren met toppings

2 PERSONEN - hoofdgerecht

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 ½ witte kool
- 🥕 4 bosuien
- 🥕 2 eieren
- 🥕 80 gr bloem
- 🥕 100 ml groentebouillon
- 🥕 1 el olijfolie
- 🥕 snuf zout
- 🥕 ½ tl chili vlokken
- 🥕 1 tl zwart sesamzaad
- 🥕 1 tl wit sesamzaad
- 🥕 1 el mayonaise, Kewpie
- 🥕 2 tl sriracha saus



MATERIAAL: keukenpapier, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de eieren in een schaal en klop los.
2. Meng hier de bloem met de groentebouillon doorheen samen met een snuf zout.
3. Snijd de kool fijn en de bosui in fijne ringen, houd er een apart voor de topping.
4. Schep de kool en bosui door het eiermengsel.
5. Verhit de olijfolie in een koekenpan en schep de helft van het beslag erin, maak er een soort grote dikke pannenkoek van.
6. Als de onderkant goudbruin is, schep je de pannenkoek om.
7. Daarna bak je de andere kant goudbruin.
8. Haal daarna uit de pan en serveer met de Kewpie mayonaise, chilivlokken, sriracha, bosui en sesamzaadjes.

TIP: Variatie op de okonomiyaki pannenkoeken

- 🍋 Voeg geraspte wortel toe aan het beslag voor extra kleur en zoetheid.
- 🍋 Of voeg wat fijngesneden paddenstoelen toe.
- 🍋 Strooi er wat norivlokken of furikake overheen voor meer umamismaak
- 🍋 Vervang de sriracha door chilisaus of de traditionele okonomiyaki saus als je minder pittig wilt
- 🍋 Serveer de okonomiyaki met bijvoorbeeld een Japanse ramen soep

BRON: leukerecepten.nl