

Okonomiyaki

INGREDIENTEN

Beslag

240 gr bloem

1/2 tl bakpoeder

10 eieren

snufje zout

240 ml water

1 hele Chinese kool, fijngesneden

1 bakje surimi, garnalen, paar lente-uitjes. Eigenlijk kun je er van alles in doen, wat je maar lekker vindt. Bijvoorbeeld shiitakes, rundvlees- of kipreepjes, inktvis, gemengde zeevruchten, ingelegde gember (beni shoga).

Topping

Tonkatsu saus (zie recept onderaan).

Japanse mayonaise (Kewpie Mayonnaise bij AH te koop)

Zeewiervlokken (oanori) of rijsttopping (Wasabi Furikake ook bij AH te koop)

BEREIDING

Maak een mooi glad beslag in een grote kom van de bloem, bakpoeder, eieren, water en zout. Voeg de kool en de andere ingredienten toe aan het beslag en roer goed door.

Verhit wat zonnebloemolie in een grote koekenpan en giet het beslag in de pan. Verdeel het beslag en de vulling goed over de hele pan.

Bak de omelet op half hoog vuur tot de bovenkant "droog is". Let op dat de omelet niet aanbrandt. Je kunt ook een deksel (of een stuk alu folie) half over de pan leggen want de vulling moet natuurlijk wel gaar worden.

Draai de omelet om. Dit kun je in een keer doen met behulp van een platte deksel of van een broodplank. Zorg dat de omelet heel blijft. Bak de andere kant ook bruin en draai het vuur eventueel wat lager. Als je er zeker van bent dat de vulling gaar genoeg is en de omelet van binnen goed gestold is, draai je het vuur uit en laat je 'm afkoelen.

Leg de omelet op een platte schaal. Als je de Okonomiyaki tot de volgende dag in de koelkast legt, dan kun je er beter mooie stukjes van snijden. Bestrijk de hele bovenkant met Tonkatsu saus. Versier de bovenkant vervolgens met slierten Japanse mayonaise en bestrooi met zeewiervlokken.

Tonkatsu saus

Meng in een steelpan 1/2 dl ketchup, 1/4 dl worcestershire saus, 2 el Japanse soja saus en 2 el sake (of sherry). Verwarm de saus totdat ie bijna gaat koken. Laat daarna afkoelen.



Aantal personen: borrel- of lunchhapjes voor 20 personen

Gemiddelde duur: 60 minuten