

Okonomiyaki med hoisinsås och majonnäs

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 30 min.

2 msk miso

½ spetskål

200 g morötter

1 knippe salladslök

4 ägg

1 knippe gräslök

1 dl hoisinsås

Dessutom: olja till stekning, majonnäs, risvinäger och vete- eller rismjöl

***Tips:** Okonomiyaki är en perfekt rätt om du vill använda grönsaksrester. Okonomi betyder "vad jag har", och yaki betyder "stekt". Man kan använda i princip alla slags grönsaker och ev. toppa med kokta nudlar, kött eller fisk innan man vänder okonomiyakin. Traditionellt strös lite bonitoflingor över rätten precis innan servering – du kan också använda jästflingor om du har det hemma. Kimchi och annat ferment smakar också väldigt gott till!*

1. Skölj morötter, kål, salladslök och gräslök.
2. Blanda 2 msk miso med 1 dl kokande vatten. Tillsätt 1 dl kallt vatten och 2 dl mjöl och blanda till en tjock smet. Blanda ev. i lite mer mjöl.
3. Finstrimla kål, morötter och salladslök.
4. Vänd ner ägg, kål, morötter och salladslök i smeten.
5. Hetta upp en stor skvätt olja i en stekpanna. Häll i en stor sked smet i stekpannan och stek pannkakan gyllene och krispig i 2-3 min. per sida. Upprepa med resten av smeten.
6. Smaka av ½-1 dl majonnäs med 2-3 msk risvinäger. Finstrimla gräslöken.

Servering

Ringla hoisinsås och majonnäs över de stekta okonomiyakis. Strö över gräslök.



ÅRSTIDERNA