Hoofdgerechten / Japan

Okonomiyaki



Een dikke koolpannenkoek waarbij het beslag alleen maar bindt. Yam in het beslag geeft het de luchtige textuur.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g kool — in vierkantjes van 1 cm
- ☐ 100 g Nagaimo-yam — geraspt
- ☐ 4 stuks eieren
- ☐ 4 stuks Lente-ui
- ☐ Okonomisaus — naar wens
- ☐ Katsuobushi en aonori — naar wens
- ☐ 150 g gewone bloem
- ☐ 120 ml Dashi
- ☐ 200 g Buikspek – in dunne plakjes gesneden
- ☐ 40 g Tenkasu tempura-restjes
- ☐ Japanse mayonaise — naar wens
- ☐ 3 eetlepels neutrale olie

Zo maak je het.

01 Meng de bloem, geraspte yam en dashi en laat een half uur in de koelkast rusten: het beslag komt beter samen.

02 Spatel de eieren door het beslag, daarna de kool, lente-ui en tenkasu. Vouw van onderaf en kort: de kool mag niet gaan huilen.

03 Schep een kwart van het mengsel in een ronde pan van vijftien centimeter in een hete pan en maak het niet plat: de lucht erin is gewenst.

04 Leg de plakjes buikspek erop en kook vijf minuten afgedekt op middelhoog vuur.

05 Draai hem met twee spatels in één beslissende beweging om en kook nog vijf minuten, dit keer zonder deksel.

06 Bestrijk ze met okonomisaus, spuit er lijntjes mayonaise op en sleep er een cocktailprikker overheen. Strooi er katsuobushi en aonori over.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: ume-y / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / okonomiyaki