



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Okonomiyaki - Japansk kålpannekake med soyamarinert sopp, sesamfrø og vårløk

## Soyamarinert sopp

200 g sjampinjong  
1 pakke soya- og  
ingefærsaus  
½ dl vann <sup>B</sup>  
2 ss eplesider- eller  
hvitvinseddik <sup>B</sup>  
½ ss sukker <sup>B</sup>

## Topping

1 pakke vårløk  
½ bunt reddiker  
1 bunt koriander  
1 pakke sesamfrø  
1 pakke aioli  
1 pakke teriyakisaus

## Kålpannekake

1½ dl lettmelk  
3 stk egg  
300 g hodekål  
1½ dl hvetemel <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 150 grader varmluft.
2. **Soyamarinert sopp:** Rens soppene og del dem i fire. Ha soya- og ingefærsausen, ½ dl vann, 2 ss eddik og ½ ss sukker i en kjele og kok opp. Tilsett soppen og la det koke på middels høy varme i 1 minutt. Skru av varmen, og la soppen trekke frem til servering.
3. **Topping:** Skyll vårløken, reddikene og korianderen. Kutt vårløken og reddikene i tynne skiver. Grovhakk korianderen.
4. **Kålpannekake:** Pisk sammen 1½ dl hvetemel, 1½ dl melk, eggene og litt salt til en jevn røre i en stor bolle. Strimle kålen tynt, og vend den inn i røren.
5. **Kålpannekake, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halvparten av kålpannekakerøren i omtrent 3 minutter på hver side, eller til den er gyllen. Legg over kålpannekaken på et stekebrett med bakepapir, og hold det varmt i ovnen imens du steker resten av røren.
6. Del pannekakene i fire og fordel dem på tallerkener. Ha over aiolien, teriyakisausen, den soyamarinerte soppen, vårløken, reddikene, sesamfrøene og korianderen. Håper det smaker!