



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Okonomiyaki – vegetariske japanske grønnsakspannekaker med rissalat og chilimajones

## Okonomiyaki

2 stk gulrøtter  
½ bit ingefær  
½ bit spisskål  
½ pakke vårløk  
2 stk egg  
1 dl hvetemel <sup>B</sup>  
½–1 dl vann <sup>B</sup>  
½ ss eplesider-/hvitvinseddik <sup>B</sup>

## Svart rissalat

125 g svart ris  
1 stk agurk  
1 bunt koriander  
1 pakke hakkede peanøtter  
½ bit spisskål  
1 stk lime  
1 l vann <sup>B</sup>

## Syltede grønnsaker

200 g juliennemiks med gulrot og selleri  
½ bit ingefær  
½ dl eplesider-/hvitvinseddik <sup>B</sup>

1 dl sukker <sup>B</sup>

1½ dl vann <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 pakke sesamfrø  
1 pakke kinesisk wok- og dippsaus  
½ pakke chilimajones  
½ pakke vårløk

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Okonomiyaki – japanske pannekaker:** Skrell og riv gulrøttene og all ingefæren på den grove siden av et rivjern. Skyll og kutt all spisskålen og all vårløken i tynne skiver. Bland sammen eggene, 1 dl hvetemel, ½ dl vann, ½ ts hvitvinseddik og litt salt i en bolle. Rør inn gulrøttene, halvparten av ingefæren og halvparten av spisskålen og vårløken. Spe på med ½–1 dl vann.
- 2. Svart rissalat:** Kok opp 1 liter lettsaltet vann i en kjele. Skyll risen i et dørslag, og kok den under lokk på middels varme i omtrent 20 minutter. Sil av vannet, og la risen dampe av seg i 5 minutter.
- 3. Syltede grønnsaker:** Kok opp ½ ts hvitvinseddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann. Tilsett juliennegrønnsakene og resten av den revne ingefæren. Gi grønnsakene et oppkok, ta kjelen til side og la grønnsakene trekke i laken frem til servering.
- 4. Okonomiyaki – japanske pannekaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Ha 1 dl pannekakerøre i stekepannen, og stek okonomiyakien i 3–4 minutter, til den er fast på oversiden. Snu okonomiyakien, og stek den i omtrent 1 minutt på den andre siden. Gjenta til du er tom for røre.
- 5. Svart rissalat, fortsettelse:** Skyll og kutt agurken i to på langs, og så i skiver. Skyll og grovhakk korianderen. Bland sammen agurken, korianderen, peanøttene, resten av spisskålen og den ferdigkokte risen i en bolle. Smak til med saften fra limen.
- 6. Servering:** Topp okonomiyakiene med sesamfrøene, dippsausen, chilimajonesen, de syltede grønnsakene og resten av vårløken.