



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Okonomiyaki med soyastekt kyllingkjøttdeig, ris og chilimajones

## Okonomiyaki

1 stk gulrot  
½-1 bit ingefær  
½ pakke vårløk  
150 g finsnittet hodekål  
1 stk egg  
1½ dl hvetemel <sup>B</sup>  
1½ dl vann <sup>B</sup>  
1 ss eplesider- eller  
hvitvinseddik <sup>B</sup>

## Ris

135 g jasminris

## Soyastekt kyllingkjøttdeig

1 pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili  
300 g kyllingkjøttdeig  
1 ss soyasaus <sup>B</sup>

## Servering

1 pakke chilimajones  
½ pakke vårløk

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Okonomiyaki:** Skrell og grovriv gulrota. Skrell og finhakk ingefæren. Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Pisk sammen egget, 1½ dl hvetemel, 1½ dl vann, 1 ss eddik og litt salt i en bolle. Vend inn gulrøttene, kålen, ingefæren og halvparten av vårløken.

**2. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

**3. Okonomiyaki, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Bruk omtrent 1 dl røre til hver okonomiyaki, og stek i 3-4 minutter, til de er faste på oversiden. Snu okonomiyakien og stek den i omtrent 1 minutt på den andre siden (se tips). Gjenta til du er tom for røre.

**4. Soyastekt kyllingkjøttdeig:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i ingefærblendingen. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Ha i 1 ss soyasaus, skru ned varmen, og hold det varmt til resten av retten er klar.

**5. Servering:** Server okonomiyakiene med kyllingkjøttdeigen og risen, og topp med chilimajonesen og resten av vårløken. Vel bekomme!

## TIPS!

Varm opp ovnen til 180 grader varmluft, pakk inn okonomiyakiene i litt aluminiumsfolie, og hold de varme frem til servering.