



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30-40 min 👤 2 porsjoner

GL 085_2

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 ^B
1½ dl vann ^B
1 ss eplesider- eller
hvitvinseddik ^B

Ris

135 g jasminris

Soyastekt kyllingkjøttdeig

1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
300 g kyllingkjøttdeig
1 ss soyasaus ^B

Servering

1 pakke chilimajones
½ pakke vårløk

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B 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.