



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Okonomiyaki

Det skal du bruge

125 g champignoner
1½ spsk sojasauce
1½ spsk hvidvinseddike
1 bundt forårsløg
½ pose radiser
4 stk æg
1½ dl letmælk
1 stykke hvidkål
½ pk koriander, frisk
1 pose sesamfrø
1 spsk mayonnaise
1 spsk teriyakisauce

Det skal du selv have

sukker ^b
salt ^b
olie ^b
1½ dl mel ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 150°C (Varmluft).
2. **Sojasyltede svampe:** Del champignoner i kvarte. Kog soja, hvidvinseddike, 1 spsk sukker og 1 spsk vand op i en gryde. Tilsæt svampene og lad dem koge under låg i 1 min. Tag dem af og lad dem trække.
3. **Topping:** Skyl forårsløg og radiser og skær begge dele i tynde skiver.
4. **Okonomiyaki:** Pisk æggene sammen med 1½ dl mel, mælk og lidt salt i en skål. Snit hvidkål fint, gerne på en mandolin og tilsæt det til æggeblandingen. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg halvdelen af æggeblandingen i ca. 3 min på hver side. Kom omeletten over på en bageplade med bagepapir. Steg den anden omelet og læg også den på bagepladen. Bag dem færdige i ovnen et par min. til de er faste.
5. **Anret:** Hak koriander groft. Del okonomiyaki i stykker og top med forårsløg, radiser og syltede svampe. Drys med hakket koriander og sesamfrø. Tegn til sidst med mayonnaise og teriyaki over det hele.