



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 ^B
2 ss eplesider- eller hvitvinseddik ^B
½ ss sukker ^B

Topping

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

Kålpannekake

1½ dl lettmeik
3 stk egg
300 g hodekål
1½ dl hvetemel* ^B

salt ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 150 grader varmluft.
2. **Soyamarinert sopp:** Børst soppen fri for eventuelle jordrester 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 i laken frem til servering.
3. **Topping:** Skyll vårløken, reddikene og korianderen. Kutt vårløken og reddikene i tynne skiver og 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 kålpannekaken over på et stekebrett med bakepapir, og hold den varm 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.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ