



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Okonomiyaki

Det skal du bruge

125 g champignoner
1½ spsk sojasauce
1½ spsk hvidvinseddike
1 stk forårsløg
60 g radiser
4 stk æg
1½ dl letmælk
¼ stk hvidkål
½ pose koriander
1 spsk sesamfrø
1 spsk mayonnaise
1 spsk teriyaki-sauce

Du skal selv have:

Olie, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 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.
- 5 Varm en stegepande op med lidt olie. Steg æggeblandingen i ca. 3 min på hver side. Kom omeletten over på en bageplade med bagepapir. Bag den færdig i ovnen et par min. til den er fast.
- 6 Hak koriander groft.
- 7 Anret okonomiyaki ved at dele dem 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.

Allergener

Æg, Gluten, Laktose, Mælk, Sesamfrø, Soja, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	1.862 kj / 445 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	22,2 g
heraf mættede fedtsyrer	4,8 g
Kulhydrat	37,8 g
heraf sukkerarter	27,5 g
Protein	23,4 g
Salt	4,5 g
Kostfibre	7,9 g