



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Okonomiyaki - Japansk kålpannkaka med sojapicklad svamp, rostade sesamfrön och salladslök

Sojapicklad svamp

Champinjoner 125 g
Japansk soja 25 ml

- 🏠 Vatten 1 msk
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 ½ msk
- 🏠 Socker 1 msk

Kålpannkaka

Ägg 3 st
Vitkål 250 g
🏠 Vetemjöl 1 ¼ dl
🏠 Mjölk 1 dl
🏠 Salt 1 krm
🏠 Neutral olja

Topping

Sesamfrön 1 förp
Salladslök 1 förp
Rädisor 1 förp
Koriander 20 g
Majonnäs ½ dl
Teriyakisås 1 förp

1. **Sojapicklad svamp:** Kvarta champinjoner. Koka upp japansk soja, vatten, vitvinsvinäger och socker i en liten kastrull. Tillsätt svampen och låt koka ca 1 min. Dra från värmen och låt stå till servering.
2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg i en liten skål.
3. **Topping:** Finstrimla salladslök och skiva rädisor så tunt som möjligt. Lägg i en bunke med iskallt vatten.
4. **Kålpannkaka:** Vispa ihop vetemjöl, mjölk, ägg och salt till en pannkakssmet i en rymlig bunke. Finstrimla vitkål och blanda ner i smeten.
5. **Kålpannkaka:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek pannkakssmeten ca 3 min per sida, tills den är gyllenbrun.
6. Grovhacka koriander (även stjälken). Häll av salladslök och rädisor.
7. Dela på pannkakan, så att det blir 2 halvor. Lägg upp på tallrik och ringla över majonnäs och teriyakisås. Toppa med sojapicklad svamp, rostade sesamfrön, rädisor, salladslök och koriander.