



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

### Topping

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

### Kålpannkaka

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

- 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. Topping:** Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg i en liten skål.
- 3. Finstrimla** salladslök och skiva rädisor så tunt som möjligt. Lägg i en bunke med iskallt vatten.
- 4. Kålpannkaka:** Vispa ihop vetemjöl, mjök, 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. Topping:** 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.