



Okonomiyaki med hoisinsås och majonnäs

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 30 min.

Ingredienser

2 msk miso
½ spetskål
200 g morötter
1 knippe salladslök
4 ägg
1 knippe gräslök
1 dl hoisinsås

Dessutom: olja till stekning, majonnäs, risvinäger och vete- eller rismjöl

Gör så här:

- 1 Skölj morötter, kål, salladslök och gräslök.
- 2 Blanda 2 msk miso med 1 dl kokande vatten. Tillsätt 1 dl kallt vatten och 2 dl mjöl och blanda till en tjock smet. Blanda ev. i lite mer mjöl.
- 3 Finstrimla kål, morötter och salladslök. Vänd ner ägg, kål, morötter och salladslök i smeten.
- 4 Hetta upp en stor skvätt olja i en stekpanna. Häll i en stor sked smet i stekpannan och stek pannkakan gyllene och krispig i 2-3 min. per sida. Upprepa med resten av smeten.
- 5 Smaka av ½-1 dl majonnäs med 2-3 msk risvinäger. Finstrimla gräslöken.

Servering

Ringla hoisinsås och majonnäs över de stekta okonomiyakis. Strö över gräslök.

Tips

Okonomiyaki är en perfekt rätt om du vill använda grönsaksrester. Okonomi betyder "vad jag har", och yaki betyder "stekt". Man kan använda i princip alla slags grönsaker.

Traditionellt strös lite bonitoflingor över rätten precis innan servering – du kan också använda jästflingor om du har det hemma.

Kimchi smakar också väldigt gott till!

