



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Okonomiyaki

Det skal du bruge

100 g champignoner
 1½ spsk sojasauce
 1½ spsk hvidvinseddike
 1 bundt forårsløg
 ½ pose radiser
 4 stk æg
 1½ dl letmælk
 1 stykke hvidkål
 ½ pk koriander, frisk
 1 pose sesamfrø
 1 spsk mayonnaise
 1 spsk teriyakisauce

Det skal du selv have

sukker ^b
 salt ^b
 olie ^b
 1½ dl mel* ^b

^b basisvare

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. Varm en stegpande op med lidt olie. Steg halvdelen af æggeblandingen i ca. 3 min på hver side. Kom omeletten over på en bageplade med bagepapir. Steg den anden omelet og læg også den på bagepladen. Bag dem færdige i ovnen et par min. til de er faste.
5. **Anret:** Hak koriander groft. Del okonomiyaki 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.