



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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

Sojapicklad svamp

Champinjoner 100 g
Japansk soja ½ förp
● Vatten 1 msk
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
● Socker 1 msk

Topping

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

Kålpannkaka

● Vetemjöl* 1 ¼ dl
● Mjölk* 1 dl
Ägg 3 st
● Salt 1 krm
Vitkål 250 g

Att ha hemma ●

Mjölk*, Olja, Salt, Socker,
Vatten, Vetemjöl*

- 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, 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. 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.