

Simons Okonomiyaki

Mis
Rezept



ZUTATEN

- 300-400 g Weisskabis
- 120 g Mehl
- 80 g Wasser
- ¼ Briefli Backpulver
- 2 Eier
- 1 EL eingelegten Ingwer (Benishoga oder Sushi-Ingwer)
- ½ TL Instant Dashi Brühe
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Protein nach Wahl: Oktopus, Shrimps, Pouletgeschnetztes, Tofustücke

Aus dem Japanladen:

- Bonito-Flocken
- Japanische Mayo
- Aonori (Algenflocken)
- Okonomiyaki-Sauce (oder selbst machen)

Okonomiyaki-Sauce zum Selbstmachen:

- 4 EL Ketchup
- 1 EL Worcestershire Sauce
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Oyster Sauce (kann auch durch Soja und Worcestershire ersetzt werden)

Mis Rezept

ZUBEREITUNG

- Weisskabis in sehr dünne Streifen hobeln
- Den Teig aus Mehl, Wasser, Backpulver, Eier, Ingwer, Dashi Brühe, Salz und Pfeffer zusammenrühren
- Protein leicht anbraten
- Weisskabis, Protein und Teig vermischen
- Mit etwas Öl in einer beschichteten Pfanne zu einem Kuchen formen
- Pfanne mit Deckel verschliessen und auf mittlerer Stufe braten
- Nach ca. 10 Minuten, wenn der Boden braun ist, den Kuchen wenden und weiterbraten
- Die gekaufte Okonomiyaki Sauce oder alle Zutaten dafür zusammenrühren und auf dem fertigen Pfannkuchen verstreichen
- Mayonnaise in dünnen Streifen auf dem Kuchen verteilen
- Getrocknete Bonito-Flocken auf dem Kuchen verteilen
- Servieren, in dem man den Kuchen in Viertel schneidet