



Naoi Group AB

Japanska Torget

Okonomiyaki (japanska pannkakor)

Det här behöver man för 4 personer:

100 g vetemjöl	200 ml vatten
1/3 tsk bikarbonat	1 tsk mirin
200 g fint strimlad vitkål	250 g böngroddar
180 g strimlad bläckfisk (ika)	120 g tunt skuren fläskkarré
Finhackad salladslök	Salt och peppar
Olja för stekning	600 g kokta äggnudlar
6 msk Worcester sås	4 msk Tonkatsu sås
1 msk ketchup	8 ägg

Så här gör man:

1. Börja med smeten, sila mjöl och bikarbonat i en bunke. Tillsätt vatten och mirin och blanda väl.
2. Värm lite olja i en stekpanna över medelhög värme. Häll i ett tunt lager med smet i stekpannan. Pannkakan ska ha en diameter på ca 18 cm.
3. Strö en fjärdedel av vitkålen, böngroddarna, vårlöken och lägg en fjärdedel av den tunt skurna fläskkarrén över pannkakan. Salta och peppra lite lätt och se till att fläskkarrén är genomstekt.
4. Häll över 2 msk med smet och vänd sedan på pannkakan.
5. Värm lite olja i en till stekpanna, tillsätt äggnudlarna och stek lätt. Smaksätt med en msk Worcester sås, forma äggnudlarna till den cirkel och lägg dem pannkakan.
6. Blanda Worcester sås och tomatketchup i en liten skål. Detta blir såsen till pannkakan.
7. Stek sedan två ägg, äggulan spräckt, och lägg sedan pannkakan med nudlarna på äggen. När äggen är färdigstekta, vänd pannkakan på ett fat så att äggen är högst upp. Häll lite av såsen över pannkakan.

JAPANSKA TORGET

Tegnérgatan 6
08 – 673 76 68
08 – 673 58 81