

# Okonomiyaki med hoisinsauce og mayo

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: ca. 30 min.

- 2 spsk. miso
- ½ spidskål
- 200 g gulerødder
- 1 bundt forårsløg
- 4 æg
- 1 bundt purløg
- 1 dl hoisin sauce

**Tjek, at du selv har:** Olie til stegning, mayonnaise, riseddike og hvedemel eller rismel.

***Tip: Okonomiyaki** er en oplagt måde at få brugt grøntsagsrester på. Okonomi betyder "hvad jeg har" og yaki betyder "stegt". Man kan bruge stort set alle grøntsager og evt. toppe med kogte nudler, kød eller fisk, inden man vender okonomiyakierne. Traditionelt drysses okonomiyaki med bonito-flager lige inden servering – her kan du bruge gærflager hvis du har. Ellers smager kimchi og andet ferment dejligt til.*

1. Skyl gulerødder, kål, forårsløg og purløg.
2. Rør 2 spsk. miso ud i 1 dl kogende vand. Tilsæt 1 dl koldt vand og 2 dl mel, og rør det til en tyk dej. Rør evt. mere mel i.
3. Snit kål, gulerødder og forårsløg i fine strimler.
4. Vend æg, spidskål, gulerødder og forårsløg i dejen.
5. Varm en pande godt op med rigeligt olie. Øs en skefuld dej op på panden og steg pandekagerne gyldne og sprøde i 2-3 min. på hver side.
6. Smag imens ½-1 dl mayonnaise til med 2-3 spsk. riseddike, og snit purløget fint.

## Servering

Tegn striber af hoisindressing og mayo henover de stegte okonomiyakier, og drys med purløg.

