



Okonomiyaki

Een hartige Japanse pannenkoek boordevol fijngesneden witte kool, afgewerkt met okonomiyakisaus, mayonaise en bonitovlokken. Straatvoedsel om van te smullen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

200 gr bloem
250 ml water
1 el dashipoeder
4 eieren
400 gr witte kool
4 lente-uitjes
150 gr spekreepjes
2 el zonnebloemolie
Voor de topping:

okonomiyakisaus (of ketchup gemengd met een scheutje worcestershiresaus)

Japanse mayonaise

bonitovlokken

gedroogde nori, fijn versnipperd

Bereidingswijze

- 1.** Meng de bloem met het water, het dashipoeder en de eieren tot een glad beslag zonder klonters.
- 2.** Snijd de witte kool zeer fijn en hak de lente-uitjes in ringetjes. Meng beide door het beslag.
- 3.** Verhit 1 el zonnebloemolie in een grote koekenpan op matig vuur. Verdeel de helft van de spekreepjes over de bodem van de pan.
- 4.** Schep de helft van het beslag over de spekreepjes en vorm er een ronde, dikke pannenkoek van ongeveer 2 cm dikte van.
- 5.** Bak 5 tot 6 minuten op matig vuur tot de onderkant goudbruin en stevig is.
- 6.** Draai de pannenkoek voorzichtig om met behulp van een grote spatel en bak de andere kant nog 5 tot 6 minuten tot het beslag volledig gaar is.
- 7.** Herhaal met de resterende olie, spekreepjes en het overige beslag voor de tweede pannenkoek.
- 8.** Werk elke pannenkoek af met okonomiyakisaus, strepen Japanse mayonaise, een royale hoeveelheid bonitovlokken en wat versnipperde nori.

Tip

Dashipoeder is verkrijgbaar in Aziatische supermarkten en geeft het beslag een authentieke umamismaak. Heb je het niet bij de hand, dan kan je het weglaten, maar het resultaat is minder diep van smaak. Zorg dat de kool heel fijn gesneden is zodat de pannenkoek mooi compact blijft.

Lekker met

Een frisse komkommersalade of ingelegde gemberplakjes passen goed bij de rijke smaken van deze pannenkoek.

Dranktip

Serveer met een gekoeld Japans bier zoals Sapporo of Asahi, of met een glas ijskoude groene thee.

Ontdek meer recepten op kookpot.be