



Japanse okonomiyaki met witte kool

met zeewier chips

Okonomiyaki is een ware streetfood-hit in Japan. Het zijn hartige kool-pannenkoekjes die gemakkelijk zelf te maken zijn met verschillende groenten en toppings. Een feestje op je bord! We laten je de basis van okonomiyaki zien, maar probeer vooral verschillende combinaties uit. Ook lekker met bijvoorbeeld noodles, wortel en prei. Nb gebruik voor 3 of 4 personen twee pannen om de okonomiyaki te bakken.

30 min | 765 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Chinese kool	st	1	1	1	1
Wortel	g	75	150	300	300
Bosui	bos	0.25	0.5	1	1
Gember, rasp	tl	0.5	1	1.5	2
Mais	g	100	200	300	360
Ei	st	2	4	6	8
Bloem	g	65	125	190	250
Zeewier crisp chili	g	1	2	3	4

zelf toevoegen:

Water	ml	125	250	375	500
Olie	el	1	3	4	6
Ketchup	el	1	3	4	6
Sojasaus	el	0.5	1	1.5	2
Mayonaise	el	0.5	1	1.5	2

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Was en snijd de witte kool in dunne reepjes. Was of schil de wortel en rasp grof of snijd heel klein. Was de bosui en snijd fijn. Schil en rasp de gember. Spoel de maïs in een zeef onder de kraan. Meng alles in een kom en bewaar wat bosui voor garnering.
2. Klop in een andere kom de eieren, bloem en het water door elkaar tot een stevig beslag. Schep de groenten door het beslag en breng op smaak met zout en peper.
3. Verhit olie in een kleine bakpan met anti-aanbaklaag. Doe een flinke schep van het beslag in de pan en maak met behulp van een spatel een platte pannenkoek. Draai na enkele minuten (wanneer de randen knapperig worden) de pannenkoek voorzichtig om (eventueel m.b.v. een platte deksel of bord) en bak de andere kant knapperig. Herhaal dit totdat het beslag op is.
4. Maak een sausje van ketchup en sojasaus. Roer een beetje mayonaise los.
5. Garneer de okonomiyaki pannenkoekjes met de zeewier chips, ketchupsaus, mayonaise en strooi de overgebleven bosui erover.

Tip: Wil jij ook mooie, dunne strepen creëren op de okonomiyaki? Doe de saus dan in een knijpfles en 'versier' de pannenkoekjes met strepen of een ruitpatroon.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

