

Okonomiyaki japońska pizza

czas: 45 minut

ilość: 4-8 porcji

poziom: 0 0

Składniki:

- 120 gr mąki pszennej
- 1 jajo Kotliny Natury
- 250 ml bulionu Dashi
- 4 łyżki ziemniaka obranego i startego
- ¼ łyżeczki sosu sojowego
- 350 gr kapusty pekińskiej
- 1 pęczek cebuli dymki
- ¼ łyżeczki soli
- 4 łyżki marynowanego imbiru
- 250 gram krewetek
- 2 łyżki oleju słonecznikowego

Do podania:

- majonez japoński
- Okonomiyaki sos
- płatki bonito
- suszone algi

Przygotowanie

1. W dużej misce wymieszaj mąkę i Dashi (bulion rybny), aż masa będzie gładka. Następnie wbij do niej jajo i włącz startego na małych oczkach tarki ziemniaka. Dopraw solą i sosem sojowym.
2. Do ciasta dodaj posiekaną kapustę oraz dymkę i imbir, wymieszaj. Dodaj rozmrożone, osuszone krewetki i ponownie wymieszaj całość.
3. Rozgrzej połowę oleju na patelni o średnicy ok. 25 cm i wlej na nią połowę ciasta. Smaż na średnim ogniu, aż spód stanie się złotobrązowy, około 6 minut. Przerzuć, na drugą stronę i smaż kolejne 6 minut. Powtórz czynność z pozostałym ciastem.
4. Przelóż placek z patelni na talerz. Polej Okonomiyaki sosem i majonezem. Następnie posyp płatkami bonito i algami. Podawaj na gorąco.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.