

# JAPANS KOKEN MET CARL 2024

## OKONOMIYAKI (Japanse pannenkoeken)

**Benodigheden:** 4 stuks

100	gr	Zelfrijzende bloem
1	kl	Bakpoeder
1	kl	Zout
1	kl	Suiker
1,6	dl	Water of bouillon (koud)
500	gr	Spitskool in fijne julienne
4	st	Lente –uitjes in julienne
8	el	Gefrituurde uitjes
4	st	Eieren
12	reepjes	Ontbijtspek
		Japanse ketchup (Okonomiyakisaus)
		Japanse mayonaise



### ereidingswijze

Bereiding: 30 min

Meng de bloem, het zout, de suiker en bakpoeder en zeef.

Doe het bloemmengsel in een grote schaal en voeg beetje bij beetje en onder voortdurend roeren het sater toe.

Dek de kom af met een propere keukenhanddoek en laat 50 minuten rusten in de koelkast.

### ONDERTUSSEN:

Was en snij de spitskool in fijne julienne.

Snij ook de lente uitjes in Japanse julienne.

Giet het deeg over in 4 kleinere kommetjes.

Verdeel de spitskool en de lente-ui over de 4 kommetjes.

Maak een kuiltje in het midden van het deeg en breek hierin een ei.

Roer voorzichtig om.

Warm de teppanyaki of een goede pan op tot ong. 220°C.

Doe een beetje olie op de teppanyaki en wrijf het open.

Draai de kommetjes om op de teppanyaki.

Maak een pannenkoek van ongeveer 2cm dik en 15cm doorsnede.

Pas op: duw de pannenkoek niet plat.

Beleg elke pannenkoek met 3 plakjes spek.

Laat ongeveer 4 minuten bakken, draai om en bak de andere zijde nog 5 minuten verder.

Verlaag de temperatuur van de teppanyaki naar ong. 150°.

Draai de pannenkoek nog eens om en laat nog 3 minuten verder garen.

Bestrijk de pannenkoek met okonomiyakisaus en verdeel hierover de mayonaise.

Werk verder af Beni-shoga (gemarineerde gember).

### OKINOMIYAKISAUS

4 el Tomatoketchup, 3 el Worcestershire saus, 2 el Oestersaus en 1,5 el honing of suiker  
Goed mengen.