

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Kookplaat

Ingrediënten Okonomiyaki saus

- 1 el oestersaus
- 1 el worcesthire saus
- 1 el honing
- 1 el sojasaus
- 2 el tomatenketchup

Ingrediënten Wasabi mayo

- 3 el mayonaise
- 1 el mirin
- 1 el rijstazijn
- 1 tl wasabi (poeder)

Ingrediënten Pannenkoekjes

- 150 gr bloem
- ¼ tl bakpoeder
- 180 ml dashi of runderbouillon
- 4 eieren
- 1 snuf zout
- 250 gr buikspek
- ½ st spitskool
- 2 stengels lente-ui
- ½ blaadje nori vel

Bereidingswijze

1. Maak de Okonomiyaki saus en de Wasabi mayonaise door de betreffende ingrediënten door elkaar te mengen.
2. Zet tot gebruik apart.
3. Meng de ingrediënten voor de pannenkoekjes door elkaar met een garde en zet tot gebruik apart.
4. Verwarm een pan voor op bakstand/baksensor stand 4.
5. Snijd de spek in blokjes van ca. 1 X 1 cm (mogen ook dunnen reepjes zijn van ca. een ½ cm dun).
6. Snijd de spitskool fijn.
7. Wacht tot de pan is voorverwarmd en schenk een klein scheutje olie in de plaat. Bak de spekblokjes tot bruin en licht krokant.
8. Voeg de fijngesneden spitskool toe en bak dit kort mee.
9. Verdeel het spek en spitskool in 4 porties op de plaat en verdeel hier het beslag over. Laat het beslag bakken en keer de pannenkoekjes om zodra ze bruin zijn.
10. Serveer ze op een bord of schaal en garneer met de Okonomiyaki saus, de Wasabi mayonaise, de fijngesneden lente-ui en een nori vel.