KIKKOMAN

Omusoba-omelet med rejer og svampe

Samlet tid **20 min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Omelet:

20	æg
40 g	sukker
7 g	instant dashi-bouillon
3 spsk.	madolie

Fyld:

30 g	hvidløg
1,2 kg	tilberedte sobanudler
1 kg	rå kæmperejer, uden skaller og haler
200 g	skalotteløg
300 g	shimeji-svampe
5 spsk.	Kikkoman naturligt brygget sojasauce
4 spsk.	madolie

Okonomiyaki-sauce:

30 g	brun farin
10 spsk.	ketchup
10 spsk.	honning
1 spsk.	Kikkoman naturligt brygget sojasauce
2 spsk.	Worcestershire sauce

Servering:

10 tsk.	purløg, hakket
10 spsk.	Kewpie-mayonnaise
1 g	nori sushitang, tørret og finthakket
5 g	katsuobushi (bonitoflager)
200 g	syltet, rød ingefær

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Omelet: Pisk æggene med sukker og dashi-bouillon og steg omeletterne i olie.

Fyld: Hak hvidløget fint, skær skalotteløgene i skiver og rens svampene. Steg det hele i olie, indtil det er gyldenbrunt. Tilsæt kæmperejerne og steg dem i yderligere 1 minut. Tilsæt derpå de tilberedte sobanudler, smag til med Kikkoman sojasauce og tilbered det hele endnu et minut på panden.

Okonomiyaki-sauce: Bland alle ingredienserne godt sammen.

Servering: Læg en skefuld fyld på den nederste halvdel af hver omelet og fold den anden halvdel henover. Pynt med kewpie-mayonnaise, okonomiayki-sauce, purløg, bonitoflager og nori. Retten serveres med syltet ingefær.