



OKONOMIYAKI

JAPANESE PANNENKOEK

Ingrediënten:

Okonomiyaki

100 gr bloem

100 ml dashi of visbouillon

2 eieren

1 el panko (Japanse broodkruimels)

150 gr Chinese kool, gesnipperd

EldurApi 50 Nori Mix

1 el Olijfolie

Topping

1 lente-ui, in ringetjes gesneden

Japanse Kewpie mayo

3 kalkoenfilet plakjes

Wasabi poeder

EldurApi Fire Herbs

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 180 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de multilevel lift en de teppanyaki plaat in de Kamado op het hoogste niveau.

BEREIDING

Maak het beslag voor de pannenkoek. Voeg de bloem, het ei en een deel van de dashi samen. Voeg de dashi rustig toe, beetje bij beetje, zorg voor een dik papje. Voor de binding roer je de panko erdoor en vervolgens de gesneden kool. Maak het geheel af met de Nori Mix.

Zorg voor een hete teppanyaki plaat. Smeer de plaat in met de olijfolie en leg het koelmengsel op de plaat. Bak de pannenkoek 5 minuten aan beide zijden. Voeg wat vuurkruiden toe tijdens het bakproces voor de kruiden aroma in het gerecht.

Benodigheden:

Kamado
multilevel lift
teppanyaki plaat
woodchipper

Maak de pannenkoek af met gesneden lente ui, kalkoenfilet*,
Wasabi poeder en Japanse mayonaise.

*liever een vegetarisch gerecht? Laat de kalkoenfilet dan achter-
wege.

Kamado set up:

Directe hitte