



Okonomiyaki

Een hartige Japanse pannenkoek boordevol kool, afgewerkt met saus, mayonaise en bonitovlokken. Straatvoedsel om van te smullen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

200 gr bloem
250 ml water
1 el dashipoeder
4 eieren
400 gr witte kool
4 lente-uitjes
150 gr spekreepjes
2 el zonnebloemolie
voor de topping: okonomiyakisaus of ketchup met worcestershiresaus, Japanse mayonaise,

bonitovlokken, nori

Bereidingswijze

1. Roer de bloem met het water, het dashipoeder en de eieren tot een glad beslag.
2. Snijd de witte kool zeer fijn en meng samen met de lente-ui door het beslag.
3. Verhit wat olie in een grote pan en leg er een deel spekreepjes in.
4. Schep het beslag erop tot een dikke pannenkoek van ongeveer 2 cm en bak 5 minuten op matig vuur.
5. Draai voorzichtig om en bak de andere kant nog 5 minuten tot alles gaar is.
6. Werk af met okonomiyakisaus, strepen mayonaise, bonitovlokken en wat versnipperde nori.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)