



Takoyaki met bonitovlokken

Ronde Japanse deegballetjes met een stukje octopus binnenin, afgewerkt met takoyakisaus, mayonaise en dansende bonitovlokken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

200 g bloem
2 eieren
600 ml dashi (of visbouillon)
1 tl sojasaus
1/2 tl zout
200 g gekookte octopus in blokjes
3 lente-uitjes, fijngesneden
2 el ingelegde rode gember, fijngesneden
takoyakisaus (of een mix van worcestersaus en ketchup)

Japanse mayonaise

2 el bonitovlokken

1 el noriflakes

plantaardige olie

Bereidingswijze

1. Klop de bloem, eieren, dashi, sojasaus en zout tot een dun, glad beslag.
2. Verhit een takoyakipan (of poffertjespan) op middelhoog vuur en bestrijk de holtes goed met olie.
3. Vul elke holte met beslag tot de rand. Leg in elke holte een blokje octopus, wat lente-ui en gember.
4. Laat de onderkant 2 minuten stollen. Draai de balletjes met een houten prikker een kwartslag en duw het lopende beslag naar binnen. Blijf draaien tot ze rond en goudbruin zijn, ongeveer 6 tot 8 minuten.
5. Schik de balletjes op een bord, besprenkel met takoyakisaus en mayonaise.
6. Strooi de bonitovlokken en noriflakes eroverheen en serveer meteen, terwijl de vlokken nog bewegen door de warmte.

Ontdek meer recepten op kookpot.be