



Okonomiyaki med krispig potatis och sojamajonnäs

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **2-4**



Okonomiyaki är en slags japansk pannkaka med en smet gjord på ägg, mjöl, strimlade grönsaker och sesam. Supergod smårätt!



INGREDIENSER

Okonomiyaki

2 dl mjöl
(1,5 dl) vatten
2 hela ägg
0,5 msk sesamolja
1 tsk salt
3 dl riven vitkål
1 dl riven morot
1 dl skuren purjolök

Sojamajonnäs

1 dl majonnäs

1-2 msk soja

1-2 msk vatten (för att få till en ?rinnigare? majonnäs)

salt efter smak (tänk på att soja är salt i sig)

Topping

1 st strimlad vårlök

2 msk rostade sesamfrön

2 msk bbqsås (valfri sort)

1 st bakpotatis skuren i små stickor

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda mjöl, ägg och vatten i en stor skål till en slät smet.

2

Tillsätt de rivna grönsakerna och stek ca 2 minuter på varje sida. Insidan blir lite ?geggig?.

3

Blanda allt till sojamajonnäsen.

4

Skär upp potatis i små tändstickor eller använd en skalare som ?juliennar".
Friter sedan potatisen tills krispiga.