

Okonomiyaki:n ainekset receptivideosta お好み焼きの材料

<https://www.youtube.com/watch?v=mZxJ74bBMN8>

Kaksi okonomiyaki-pannaria varten.

*Suosittelen tehdä tästä puolella määrällä yksi pannari kerrallaan.

2 dl vehnä jauhoa

1 tls. leivinjauhetta (ei välttämätön)

1 tls. suolaa (ei välttämätön)

1.5 dl dashi-lientä (saa korvata vedellä tai jos sinulla on dashi-liemen jauhovalmiste, saa lisätä suoraan kulhoon n. puoli tls. yhtä pannaria varten)

1 1/2 rls. Nagaimo, Japanese mountain yum (ei välttämätön)

5 dl kaalia (varhaiskaali sopii paremmin. Noin puolet varhaiskaalista. Keräkaalista ehkä noin. 1/3?)

2 vartta kevätsipulia pilkotettuna (Saa korvata purjolla)

1.5 dl pieniä katkarapuja

2 kanamunaa

2 rls. oljyä

6 ohutta porsan kylkisivuviilpaletta (saa korvata pekonilla)

Kastikkeeksi

Okonomiyaki-kastike

Japanilainen Kyuupii majoneesi

*Kastiketta saa tehdä sekoittamalla kestuppia, soijakastiketta ja sokeria ja/tai hunajaa. Ketsuppi ja soijakastike noin saman verran ja makeutusaineet saa lisätä runaasti. (ainakin yhtenä yli kaksi rkl.)

Päälle liskeeksi (ei välttämätön)

Aonori, kuivattu vihreän merileväsuikale/jauho

Katsuobushi, kuivattu bonito-kalan suikale

Kevätsipuli pieneksi pilkotettuna

* "1 cup" (japniksi "ichi kappu") on yleensä 200ml =2dl, mutta joissakin ohjeessa voi olla 180ml =1.8dl