KIKKOMAN

Omusoba-omelett med reker og sopp

total tid **20 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Omelett:

20	egg
40 g	sukker
7 g	dashi-buljong
3 ss	stekeolje

Fyll:

30 g	hvitløk
1,2 kg	kokte sobanudler
1 kg	rå kongereker, uten skall og haler
200 g	sjalottløk
300 g	shimeji-sopp
5 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
4 ss	stekeolje

Okonomiyaki-saus:

30 g	brunt sukker
10 ss	ketchup
10 ss	honning
1 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 ss	worcestersaus

Til serveringen:

10 ts	gressløk, hakket
10 ss	Kewpie-majones
1 g	noritang, tørket og finhakket
5 g	katsuobushi (bonitoflak)
200 g	syltet rød ingefær

TILBEREDNING

Steg 1

Omelett: Knekk eggene, pisk dem med sukker og dashi-buljong, og stek dem i olje.

Fyll: Finhakk hvitløken, skjær sjalottløken i skiver og rens soppen. Stek alt i olje til det er gyllenbrunt. Tilsett rekene og stek i ett minutt. Tilsett kokte sobanudler, krydre med Kikkoman Soyasaus og stek i ett minutt til.

Okonomiyaki-saus: Bland alle ingrediensene godt.

Servering: Legg fyll på den nedre halvdelen av hver omelett og brett i en halvmåne. Garner med Kewpie-majones, okonomiyaki-saus, gressløk, bonitoflak og noritang. Server med syltet ingefær.