

OKONOMIYAKI

INGREDIENTS (4 persones)

- . 1 col verda
- . 1 ceba tendre
- . Pastanaga
- . Espàrrecs verds
- . Cuetes de gamba pelades
- . Salsa okonomiyaki
- . Maionesa
- . Katsuobushi (flocs de tonyina seca)
- . Alga nori en pols
- . Oli d'oliva verge

Per a la massa:

- . Dashi instantani
- . 100 g farina
- . 100 g brou
- . 1 ou
- . Un tros de gingebre

ELABORACIÓ

1. Rentar i tallar a trossets petits la col i la resta de verdures. Ratllar la pastanaga.
2. Posar a dins el bol de la massa. Afegir l'ou, les cues de gamba i remenar tot plegat.
3. Posar aquesta farsa en una planxa antiadherent amb un fil d'oli tot donant-li forma de pizza gruixuda i cuinar per ambdues cares fins que estigui daurada.
4. Quan estigui cuita, pintar amb la salsa i decorar amb la maionesa, l'alga i el katsuobushi pel damunt.
5. Servir i tallar a trossos.

Per a la massa:

6. Escalfeu aigua i afegiu el dashi instantani segons indicacions del fabricant.
7. Colar la farina i barrejar en un bol amb el brou.
8. Ratlleu el gingebre a dins.

OBSERVACIONS

- Per a fer la salsa okonomiyaki es pot barrejar tomàquet confitat tipus quetxup i salsa de soja.
- Aquesta elaboració permet afegir qualsevol tipus de verdura o altres ingredients tallats prims.

NOTES:
