KIKKOMAN

Omusoba omelett med räkor och svamp

Total tid **20 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Omelett:

20	ägg
40 g	socker
7 g	instant dashi-buljong
3 msk	matolja

Fyllning:

30 g	vitlök
1,2 kg	kokta sobanudlar
1 kg	råa kungsräkor, inga skal eller fenor
200 g	schalottenlök
300 g	shimeji-svamp
5 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
4 msk	matolja

Okonomiyaki sås:

30 g	farinsocker
10 msk	ketchup
10 msk	honung
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
2 msk	Worcestershiresås

Till servering:

10 tsk	gräslök, hackad
10 msk	majonnäs
1 g	nori-sjögräs torkat och finhackat
5 g	katsuobushi (bonitoflingor)
200 g	inlagd röd ingefära

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Omelett: Knäck äggen, vispa med socker och dashi och stek i olja.

Fyllning: Finhacka vitlök, skiva schalottenlök och rensa svampar. Fräs tillsammans i olja tills svampen är gyllenbrun. Tillsätt räkor och stek i 1 minut, tillsätt sedan kokta sobanudlar, smaka av med Kikkoman sojasås och koka ytterligare en minut.

Okonomiyaki-sås: Blanda alla ingredienser väl.

Till servering: Skeda fyllning på den nedre halvan av varje omelett och vik i form av en halvmåne. Garnera med Kewpie-majonnäs, Okonomiyakisås, gräslök, bonitoflingor och nori och servera med inlagd ingefära.