KIKKOMAN

Jumbo karidesli ve mantarlı omusoba omleti

toplam süre **20 dak.**

MALZEMELER

10 porsiyon

Omlet:

20	yumurta
40 gr	şeker
7 gr	dashi tozu
3 yemek kaşığı	sıvı yağ

İç harcı:

30 gr	sarımsak
1,2 kg	pişmiş soba eriştesi
1 kg	kabukları ve kuyruğu ayıklanmış çiğ jumbo karides
200 gr	arpacık soğanı
300 gr	şimeji mantarı
5 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
4 yemek kaşığı	sıvı yağ

Okonomiyaki sos:

30 gr	esmer şeker
10 yemek kaşığı	ketçap
10 yemek kaşığı	bal
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2 yemek kaşığı	Worcestershire sos

Servis için:

10 tatlı kaşığı	doğranmış frenk soğanı
10 yemek kaşığı	Kewpie mayonez
1 gr	kurutulmuş ve ince kıyılmış nori yosunu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Omlet: Yumurtaları kırın, şeker ve dashi ile çırpıp yağda pişirin.

İç harcı: Sarımsakları ince ince doğrayın, arpacık soğanları dilimleyin, mantarları temizleyin ve yağda kızarana kadar pişirin. Karidesleri ekleyin ve 1 dakika kızartın. Ardından pişmiş soba eriştesini ekleyin, Kikkoman Soya Sosu ile tatlandırın ve bir dakika daha pişirin.

Okonomiyaki sosu: Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Servis için: Her omletin yarısına kaşıkla dolgu koyun ikiye katlayın. Üzerini Kewpie mayonez, Okonomiyaki sos, frenk soğanı, palamut gevreği ve nori yosunu ile süsleyip zencefil turşusu ile servis edin.

5 gr	katsuobushi (Palamut gevreği)
200 gr	kırmızı zencefil turşusu