



Okonomiyaki med Gammelknas og kartoffel



2 personer



45 minutter

Februar 2026

Ingredienser:

- 4 æg fra en glad høne
- 200 gr revet spidskål
- 100 gr revet kartoffel
- 2 revne gulerødder
- 2 cm revet ingefær eller galanga rod [kinesisk købmand]
- 1 fed hvidløg, finthakket
- 100 gr champignon i skiver
- 50 gr hvedemel
- 1,5 dl fiskebouillon eller grøntsagsbouillon
- 1 spsk fishsauce [kinesisk købmand]
- Salt/peber

Topping:

- Hakkeede forårsløg
- Kewpie mayonnaise [kinesisk købmand]
- Otafuku okonomiyaki sauce [kinesisk købmand]
- Revet Gammel Knas ost fra Arla Unika

Pisk æg sammen med bouillon, fishsauce, hvedemel og salt/peber i en stor skål. Vend alle grøntsager grundigt i. På en opvarmet pande, ved middel varme, fordeler du massen. Jeg har her brugt en udstikkering på 12 cm, men du kan sagtens lave én stor okonomiyaki på panden.

Læg låg over den, så pandekagen dampes lidt – og giv den 10 minutter. Vend pandekagen med en tallerken, eller spatel, og steg den anden side i 10 minutter.

Anret din okonomiyaki med kewpie mayonnaise, otafuku okonomiyaki sauce, riv Gammel Knas osten ud over – og top af med forårsløg.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

