

Oppskrift

Tamagoyaki - japansk rullet omelett



Tamagoyaki er japansk rullet omelett. Den serveres oftest som siderett eller som frokost. Den blir smaksatt med soyasaus eller dashi (kraft). Omeletten lages lagvis (dvs. du fyller på underveis), rulles sammen under steking og deles til slutt i biter.

Visp sammen egg, mirin, salt og soya. Vend inn hakket spinat.

2

Varm opp en rektangulær Tamagoyaki-panne eller en liten non-stick omelett-panne på middels varme. Ha i olje. Hell i et tynt lag av eggeblandingen, løft og vri på pannen slik at egget dekker hele bunnen. Når egget har satt seg, men fortsatt har en lett rennende overflate, skal den rulles sammen fra den ene enden som en rullekake. Skyv rullen til den ene enden av pannen og hell i et nytt lag eggeblanding.

3

Når egget har satt seg, ruller du den utenpå den andre rullen ved å rulle sammen fra den enden der rullen ligger. Gjenta med all eggeblandingen og til du har en tykk omelettrull.

4

Hvelv omelett-rullen over på et serveringsfat og avkjøl i 3-4 minutter. Del i skiver på ca. 1 cm bredde.

TIPS! Det er mye man kan ha i en Tamagoyaki, f.eks. Benishoga (syltet rød ingefær), Aonori (tørket, grønn sjøtang), forskjellig kjøtt, reker, urter og grønnsaker.

Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 2x5kg Fr Enh



Omelettmix 4x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Egg	4 stk
Mirin	1 ss
Salt	0,25 ts
Soyasaus	1 ts
Forvellet spinat, finhakket	0,5 dl

Olje til steking