

TAMAGOYAKI (JAPÁN TEKERT OMELETTE)

Hozzávalók:

3 db	nagy tojás
3 ek	Dashi (japán alaplé), vagy
2 db	egyszerű zöldségalaplé
1 ek	japán szójaszós
1 ek	mirin (japán édes főzőbor)
	vagy édes magyar
	desszertbor
2 tk	cukor
	só ízlés szerint

Elkészítés:

A tojásokat az összes hozzávalóval keverjük el. Melegítsünk fel egy serpenyőt közepes lángon és olajozzuk be egy darab konyhai papírtörülő segítségével. A papír azért megfelelő választás, mert épp csak annyi olajat visz fel a felületre, amennyire szükségünk van.

A serpenyő hőfoka akkor megfelelő, amikor a tojásos keverékből belecseppentve sercegni kezd, ekkor elkezdhetjük apránként hozzáöntögetni a többit is. Először annyit öntsünk a serpenyőbe, hogy 3 mm vastagon ellepje a felületét.

Amint a tojásos mix annyira megsült, hogy már nem folyós az állaga, egy pálcika vagy egy spatula segítségével tekerjük fel úgy, mint egy palacsintát. Óvatosan toljuk vissza a palacsintánkat a serpenyő hozzánk közelebb eső végére, és öntsünk egy új réteg tojásos mixet a serpenyőbe, és ismételjük meg az előző lépést. Folytassuk tovább a folyamatot, el nem fogy a teljes tojásos keverék.

Borítsuk a palacsintát folpackra és tekerjük fel, egyengessük el úgy, hogy tökéletes henger alakja legyen. Rakjuk a hűtőbe egy egy-két órára, hogy összeérjen. Pihentetés után vegyük le róla a folpackot és szeleteljük fel.

Önmagában is fogyasztható, de rizsre tálalva és szójaszósszal megkenve az igazi.

