

Japansk Omelet

af JapanskeDanmark.dk



*Omelet er nem og enkel at lave
og alligevel kan den købes blot få steder i DK
mens den i Japan er en klar del på samtlige sushi-restauranter
her til lands er der dog kun få japanere
der driver sushi-restaurant
derfor så få steder med Nigiri-Omelet*

*Det er ikke alene synd
men tillige uforståeligt
for omelet er så enkel og nem at lave*

*På vore sushi-kurser introducerer vi også omelet
og vi hører efterfølgende at en del nu jævnligt laver den
og tilmed bruger den som en slags forret til dansk mad
lægger den på diverse pålæg, o.s.v.*



*I japanske hjem er det næsten utænkeligt at få serveret sushi
uden at Nigiri-Omelet indgår*

*Her kommer opskriften
så vi endelig kan få indført Nigiri-Omelet
også i Danmark*





4 æg - 1 spsk sukker - 1/4 tsk salt - evt. Lidt soya sauce
Rør det hele sammen i en skål



hæld lidt ud på en ikke for varm pande
lidt som når man laver pandekager



*Rul massen over til siden
og brug et tyndt lag olie på panden*



*Hæld igen et rtyndt lag på
sørg for det kan vokse sammen med rullen*



og sådan fortsætter du - lige til det hele er brugt



Sørg for et tyndt lag olie hver gang



Til sidst op på en køkkenrulle . . .



Pak den pænt ind



*Brug måtten til lige at presse overskydende olie ud
Det er også nu du kan forme din omelet, rund, firkantet, eller andet*



Hvis du bruger Soya sauce får du et mørkt produkt



*Men dropper du soya saucen – får du et herligt lyst produkt
som er en fryd for både øjet og ganen*



*Vi har til eksemplet her brugt en dansk rund pande
for at vise det også kan lade sig gøre*

*Men i Japan er man mere elegant
bruger man naturligvis en firkantet omeletpande*



Sådan en ægte japansk Tamagoyaki forhandles her:

www.japanskedanmark.dk

Navnet er japansk, Tamago betyder æg, Yaki betyder bage

Good Luck



