KIKKOMAN

Omeleta omusoba com cogumelos e gambas

Tempo total **20 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Omeleta:

20	ovos
40 g	de açúcar
7 g	de caldo dashi instantâneo
3 colheres de sopa	de óleo para cozinhar

Recheio:

30 g	de alho
1,2 kg	de noodles soba cozinhados
1 kg	de gambas cruas descascadas
200 g	de chalotas
300 g	de cogumelos shimeji
5 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
4 colheres de sopa	de óleo para cozinhar

Molho okonomiyaki:

30 g	de açúcar mascavado
10 colheres de sopa	de ketchup
10 colheres de sopa	de mel
1 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2 colheres de sopa	de molho inglês (Worcestershire)

Para servir:

10 colheres de chá	de cebolinho picado
10 colheres	de maionese Kewpie

PREPARAÇÃO

Passo 1

Omeleta: Parta os ovos, bata-os com açúcar e dashi e frite no óleo.

Recheio: Pique bem os alhos, corte as chalotas, limpe os cogumelos e frite-os em óleo até ficarem dourados. Adicione as gambas e frite durante 1 minuto, depois adicione os noodles soba cozidos, tempere com o molho de soja Kikkoman e cozinhe durante mais um minuto.

Molho okonomiyaki: Misture bem todos os ingredientes.

Para servir: Coloque o recheio na metade inferior de cada cada omelete e dobre-a em forma de meia-lua. Decore com maionese Kewpie, molho okonomiyaki, cebolinho, flocos de bonito e nori e sirva com gengibre em pickle.

de sopa

1 g	de algas nori secas e picadas
5 g	de katsuobushi (flocos de bonito)
200 g	de gengibre em pickle