

# 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 colher 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 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