KIKKOMAN

Омлет Омусоба с креветками и грибами

Общее время **20 мин**

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Омлет:

20	яиц
40 г	сахара
7 г	быстрорастворимого бульона даси
3 ст. л.	растительного масла

Начинка:

30 г	чеснока
1,2 кг	готовой лапши соба
1 кг	сырых очищенных королевских креветок
200 г	лука-шалота
300 г	грибов шимеджи
5 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
4 ст. л.	растительного масла

Соус окономияки:

30 г	коричневого сахара
10 ст. л.	кетчупа
10 ст. л.	мёда
1 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
2 ст. л.	вустерширского соуса

Подача:

10 ч. л.	нарезанного шнитт-лука
10 ст. л.	майонеза Kewpie
1 г	высушенных и мелко нарезанных водорослей нори
5 г	кацуобуси (хлопья бонито)
200 г	маринованного розового имбиря

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Омлет: Разбейте яйца, взбейте с сахаром и даси и обжарьте в масле.

Начинка: Мелко нарежьте чеснок и лук-шалот, очистите грибы и обжарьте в масле до золотистой корочки. Добавьте креветки и жарьте 1 минуту, затем добавьте лапшу, заправьте соевым соусом и готовьте еще минуту.

Соус окономияки: Хорошо перемешайте все ингредиенты.

Подача: Выложите начинку на нижнюю половину каждого омлета и сверните в форме полумесяца. Украсьте майонезом, соусом окономияки, шнитт-луком, кацуобуси и нори и подавайте с маринованным имбирем.