KIKKOMAN

# Omelette Omusoba aux crevettes et champignons

durée totale **20 min.**

## INGRÉDIENTS

**10 portions**

**Omelette:**

| | |
|---|---|
| **20** | œufs |
| **40 g** | de sucre |
| **7 g** | de bouillon instantané dashi |
| **3 càs** | d'huile de cuisson |

**Garniture:**

| | |
|---|---|
| **30 g** | d'ail |
| **1,2 kg** | de nouilles soba cuites |
| **1 kg** | de Gambas crues, décortiquées et équeutées |
| **200 g** | d'échalotes |
| **300 g** | de champignons shimeji |
| **5 càs** | Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman |
| **4 càs** | d'huile de cuisson |

**Sauce Okonomiyaki:**

| | |
|---|---|
| **30 g** | de sucre brun |
| **10 càs** | de ketchup |
| **10 càs** | de miel |
| **1 càs** | Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman |
| **2 càs** | de sauce Worcestershire |

**Pour servir:**

| | |
|---|---|
| **10 càc** | de ciboulette ciselée |
| **10 càs** | de mayonnaise Kewpie |
| **1 g** | de feuilles de nori, séchée et finement coupée |
| **5 g** | de katsuobushi (pétales de Bonite) |
| **200 g** | de gingembre rouge confit |

## PRÉPARATION

**Étape 1**

Omelette : casser les œufs et les battre avec le sucre et le dashi avant de frire dans de l'huile.

Garniture : émincer l'ail, couper les échalotes et nettoyer les champignons. Faire dorer dans de l'huile chaude. Ajouter ensuite les gambas et faites frire une minute. Ajouter ensuite les nouilles et assaisonner avec la sauce soja Kikkoman. Cuire pendant encore une minute.

Sauce Okonomiyaki : mélanger tous les ingrédients ensemble.

Pour servir : à l'aide d'une cuillère, placer la farce sur un côté de l'omelette et la refermer en formant en croissant. Décorer avec la mayonnaise Kewpie, la sauce Okonomiyaki, la ciboulette, les pétales de Bonite et l'algue nori. Servir avec du gingembre confit.