



## Takoyaki met bonitovlokken

*Ronde Japanse deegballetjes met een stukje octopus binnenin, afgewerkt met takoyakisaus, mayonaise en dansende bonitovlokken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

200 g bloem  
2 eieren  
600 ml dashi (of visbouillon)  
1 kl sojasaus  
1/2 kl zout  
200 g gekookte octopus, in kleine blokjes gesneden  
3 lente-uitjes, fijngesneden  
2 el ingelegde rode gember, fijngesneden  
takoyakisaus (of een mix van worcestersaus en ketchup)

Japanse mayonaise

2 el bonitovlokken

1 el noriflakes

plantaardige olie

## Bereidingswijze

- 1.** Klop de bloem, eieren, dashi, sojasaus en het zout tot een dun, glad beslag. Laat het beslag 10 minuten rusten.
- 2.** Verhit een takoyakipan of poffertjespan op middelhoog vuur en bestrijk alle holtes royaal met plantaardige olie.
- 3.** Vul elke holte met beslag tot net aan de rand. Leg in elke holte een blokje octopus, een snuifje lente-ui en een beetje rode gember.
- 4.** Laat de onderkant ongeveer 2 minuten stollen tot het beslag aan de randen begint te stiveren. Draai de balletjes met een houten prikker een kwartslag en duw het nog vloeibare beslag naar binnen. Blijf de balletjes regelmatig draaien tot ze volledig rond en goudbruin zijn, ongeveer 6 tot 8 minuten in totaal.
- 5.** Schik de takoyaki op een bord en besprenkel ze met takoyakisaus en Japanse mayonaise.
- 6.** Strooi de bonitovlokken en noriflakes erover en serveer onmiddellijk, terwijl de vlokken nog bewegen door de opstijgende warmte.

### Tip

Geen takoyakipan in huis? Een poffertjespan volstaat prima als alternatief. Zorg dat de pan goed heet is voor je het beslag erin giet, zo krijg je een krokante buitenkant.

### Lekker met

Serveer als streetfoodsnack of als onderdeel van een Japans tapasmenu.

### Dranktip

Een licht Japans bier zoals Sapporo of Asahi past uitstekend bij de hartige, umamirijke smaak van takoyaki.