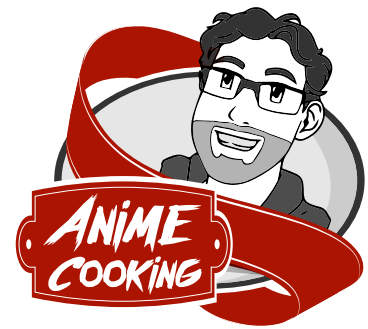


# OKAKIAGE -YUKIHIRA STYLE-

Zeitaufwand: **15 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Pfanne, Hohe Schüssel und Pürierstab**



## ITADAKIMASU

1. Zuerst das Kaki no Tane im Mörser zerbröseln. (Oder in der Tüte lassen und zerdrücken)
2. Als nächstes wird das Ei getrennt. Eiweiß und Eigelb vorerst in separaten Schalen lagern.
3. Jetzt den Fisch zunächst von beiden Seiten in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abschütteln.
4. Der bemehlte Fisch durch das Eiweiß ziehen.

Dann kurz abtropfen lassen und abschließend von jeder Seite locker in den Kaki no Tane-Bröseln wenden.

In der Pfanne in Öl braten.

5. Der Fisch wird jetzt von beiden Seiten für 4–5 Min. gebraten.
6. Entweder fertige Kewpie Mayonnaise mit Salz und Pfeffer für die Sauce verwenden.

ODER

Die Mayonnaise selber hochziehen. Das Eigelb, Salz und Pfeffer vermischen und mit einem Pürierstab die ganze Zeit pürieren. Das Öl wird dabei langsam hinzugegeben, damit die Mayonnaise entsteht.

7. Zum Schluss dann die Soße über den Fisch geben und die Mahlzeit servieren.

### Zutaten für 1 Portion

- 1 Kabeljaufilet (oder anderer heller Fisch)
- Kaki no Tane (Reiscracker-Snack)
- Reismehl
- 1 Ei
- Pfeffer
- Salz
- 2 EL Öl (Falls die Mayonnaise selber gemacht werden soll, ansonsten fertige Kewpie verwenden)