

Ganmodoki

1.

konbu.

Hijiki.

Kikurage



in Wasser 15 min einweichen.
getrocknete Shiitake
auch in warmen Wasser
30 min einweichen

2.

Schneiden!



Gemüse Schneiden.



C.A.

Möhren
konbu
Kikurage...



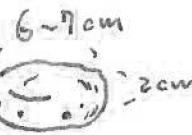
Shiitake
Zwiebeln



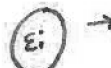
Tipp Das wassertann man
danach noch für Suppen
(Brähe) oder Sopen
nutzen.

Edamame → auftauern und
Schale entfernen

4



Ganmodoki Teig Formen



Alles rein und

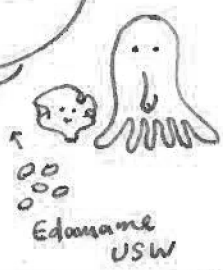
Mischen



Gemüse

mehl

SESAM



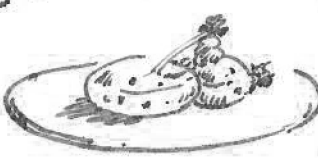
Edamame
usw

5



Frittieren bis Ganmodoki
Orange-Gelb und knusprig wird.

FERTIG!



extra Zutaten!

追加の具

1KA
Tintenfisch

Ingen
Grüne
Bohnen

TAKO
OKTOPUS

Tamanegi
Zwiebeln

Edamame
Junge Sojabohnen

Kabocha
Kürbis

Kikurage
Judasohr-
Pilze

Hijiki

Frisch Frittierte Ganmodoki + { Soyasose
Geriebener Ingwer

Man kann sie einfrieren und im Tiefkühl
behalten. Solche Reserve kann man ein
Koch-Alltag immer gut gebrauchen.

Einfach auftauen. Ganmodoki passt gut für

Oden. Nimono. Suppe. und Steak. und mit anderen
Speisen mischen.

+ { Dashi
Daikonoroshi
+ Salz ...