TAMAGOYAKI

Ingrédients
2 oeufs
1 cuillère à café de mirin (ou de vinaigre de cidre avec un peu de sucre)
1 cuillère à café de sauce soja
1 feuille de Nori
un peu d'huile d'olive

Préparation (pour 1 personne)
Battre les oeufs + mirin + sauce de soja.
Chauffer une petite poêle avec l'huile d'olive.
Cuire l'omelette et verser la feuille de nori dessus.
Lorsque la cuisson est prête, déposer l'omelette sur une planche
Rouler l'omelette sur elle-même.
Attendre que le rouleau refroidisse pour le couper en tronçons (5)

Recette proposée par Claire M
Troc-Recettes du du 15 /1 /2016