

Japanse Taiyaki Vissen/ Japanse Taiyaki



Boodschappenlijst

150 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel baksoda
1 vrije uitloop bio-ei, L
180 ml volle melk
3 eetlepels fijne suiker

1 eetlepel zonnebloem olie (invetten)

Traditionele vulling

5 eetlepels rode bonen pasta

Optionele vulling:

5 eetlepels Nutella

1 banaan, in dunne schijfjes

Zo maak je Taiyaki

Zeef de bloem en het bakpoeder, voeg de suiker er aan toe en roer alles door elkaar.

Doe het ei en de melk in een andere komen klop het goed doorelkaar.

Doe de natte bij de droge ingredienten. En klop alles door elkaar tot het goed gemengd is

Schenk het beslag in een kan en dek het af met vershoudfolie .

Zet de kan met beslag minstens 1 uur in de ijskast, zodat het kan rusten

Pak je Tayaki bakvorm en bestrijk hem alvast met olie.

Vul de vorm 1/3 met beslag, leg er Nutella en banaan bovenop.

Vul op met beslag en sluit de vorm en draai de vorm onmiddellijk om!

Zet het vuur op middelhooge bak de Taiyaki +/- 2 minuten per kant

Check of de vissen goudbruin zijn en bak ze indien nodig een half minuutje langer

Eet de Tayaki vissen lekker warm, de monstertjes staan al klaar met de thee.

Tanoshimi!

Japanese Taiyaki Vissen/ Japanese Taiyaki



Shopping list

150 grams of flour

1 teaspoon baking powder

1 teaspoon baking soda

1 free range organic egg, L

180 ml whole milk

3 tablespoons of fine sugar

1 tablespoon of sunflower oil (greasing)

Traditional filling

5 tablespoons red bean paste

Optional filling:

5 tablespoons of Nutella

1 banana, thinly sliced

How to make Taiyaki

Sift the flour and baking powder, add the sugar and stir everything together.

Place the egg and milk in another bowl and beat well. Add the wet to the dry ingredients.

Whisk everything together until blended well, pour the batter into a jug and cover with cling film.

Place the jar of batter in the refrigerator for at least 1 hour to allow it to rest.

Take your Taiyaki baking tin and brush it with oil.

Fill the mold 1/3 with batter, top with Nutella and banana. Fill with batter and close the mold and turn the mold immediately! Turn the heat to medium and fry the Taiyaki +/- 2 minutes per side

Check if the fish are golden brown and if necessary fry them for half a minute longer Eat the Taiyaki fish nice and warm, the monsters are already ready with the tea.

Tanoshimi!