

## **Tamagoyaki, rökt mussla, tångcaviar, rostat noriblad & High Coast Timmer**

Den japanska omeletten tamagoyaki bereds på framför allt ägg, dashi och soja samt med ett litet sött stänk av mirin. Du ser den ibland som en sushiservering ovanpå riset och det som utmärker omeletten är tillagningssättet. Här serverar vi bitar av tamagoyaki med ekspånsrökt mussla, tångcaviar och rostat noriblad till en suverän svensk single malt - Timmer från High Coast.



**Recept - 12 bitar**

**Detta är en låst Premiumartikel.**

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera  
Glömt ditt lösenord?

Logga in