



Pajeon - Koreaanse pannenkoek met garnalen

Pajeon een van de meest populaire gerechten in Korea. Letterlijk vertaald betekend 'Pajeon' lente-ui pannenkoek. Er worden vaak zeevruchten, vlees en andere groente aan toegevoegd. Naar verluid is het gerecht ontstaan toen een kok het serveerde aan de koning in 1592 tijdens een Japanse invasie. Vanaf dat moment werd het een bekend gerecht bij de bevolking. Het wordt meestal als snack gegeten en vrijwel standaard geserveerd bij feesten.

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  16 bosuitjes
-  1 winterpeen
-  185 g roerbakgarnalen naturel
-  ½ teen knoflook
-  1 el donkere basterdsuiker
-  1½ el sojasaus
-  2 el rijstazijn
-  ¼ tl sesamololie
-  2 el kraanwater
-  ¼ tl chilivlokken
-  125 g tarwebloem
-  2 el rijstmeel
-  2 tl knoflookpoeder
-  2 tl uienpoeder
-  ½ tl zout
-  350 ml ijskoud water
-  2 middelgrote eieren
-  8 el zonnebloemolie

MATERIAAL: koekenpan, garde, spatel

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de bosuitjes op maat van de koekenpan waarin je gaat bakken en halveer ze in de lengte.
2. Schil de peen en rasp grof.
3. Snijd de garnalen in kleine stukjes en de knoflook fijn.
4. Meng de suiker, sojasaus, rijstazijn, sesamololie en het water in een kom, roer tot de suiker is opgelost.
5. Voeg de fijngesneden knoflook en chilivlokken toe.
6. Houd apart.
7. Meng de bloem, het rijstmeel, de knoflookpoeder, uienpoeder en het zout in een grote mengkom.
8. Maak een kuiltje in het midden, voeg het ijswater toe en meng met een garde tot een beslag.
9. Klop de eieren los.
10. Verhit een koekenpan op hoog vuur.
11. Voeg ¼ van de olie toe aan de pan.
12. Haal de helft van de bosuitjes door het beslag en verdeel naast elkaar in de pan.
13. Haal de helft van de garnalen door het beslag en verdeel over de bosuien.
14. Verdeel hier de helft van de peen erover.
15. Verdeel de helft van het beslag en de helft van het ei erover.
16. Duw stevig met de spatel tussen de bosuitjes zodat het beslag overal tussen loopt.
17. Bak de pannenkoek 6-7 minuten op hoog vuur tot de randjes knapperig en lichtbruin worden.
18. Zet het vuur lager als de pannenkoek dreigt aan de branden.
19. Druk de pannenkoek regelmatig aan met de spatel.
20. Keer voorzichtig om en druk aan met de spatel.
21. Giet nog ¼ van de olie langs de rand van de pan, in de pan en bak de pannenkoek nog 3-4 minuten.
22. Keer nogmaals om en bak 1-2 minuten op middelhoog vuur tot een krokante koek.
23. Schep de pannenkoek op een grote snijplank of schaal en snijd in 8 punten.
24. Herhaal voor de tweede pannenkoek.

TIP: Serveer de pannenkoeken met een sojasausdip.

BRON: ah.nl



