



Saengseon paenkeikeu – Koreaanse hartige pannenkoek met vis

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de pannenkoek

- 🇰🇷 1 jalapeño peper
- 🇰🇷 1 rode paprika
- 🇰🇷 1 bosje lente-ui
- 🇰🇷 koriander
- 🇰🇷 120 gram bloem
- 🇰🇷 240 ml koud water
- 🇰🇷 1 ei
- 🇰🇷 zout & peper
- 🇰🇷 2 Sint Jakobsschelpen (coquilles)
- 🇰🇷 2 pijlstaart-inktvisjes
- 🇰🇷 3 grote gepelde garnalen
- 🇰🇷 plantaardige olie
- 🇰🇷 peper en zout

voor de dipsaus

- 🇰🇷 1 rode peper
- 🇰🇷 2 eetlepels sojasaus
- 🇰🇷 1 theelepel rijstwijnazijn
- 🇰🇷 Sesamzaadjes

MATERIAAL: grote kom

ZO MAAK JE HET:

1. Snij de lente-ui in lengte en daarna in kleine stukjes.
2. Hak de rode paprika in blokjes.
3. Snij de jalapeño door midden en verwijder eventueel de zaadjes, snij er daarna plakjes van.
4. Doe 120 g bloem in een kom en voeg 240 ml koud water toe.
5. Voeg een ei toe en een beetje zout, en meng dit alles tot een beslag.
6. Snij de St. Jakobsschelpen in plakjes.
7. Snij de pijlstaartinktvisjes in stukjes van ongeveer 1×1 centimeter.
8. Snij de gepelde garnalen in blokjes en voeg dit samen met de groenten aan het beslag toe.
9. Zet een koekenpan op het vuur en voeg 1 á 2 el plantaardige olie toe, laat dit warm worden.
10. Doe een aantal lepels van het beslag in de pan.
11. Laat dit ongeveer 4 tot 5 minuten bakken alvorens je hem omdraait, laat hem weer 4-5 minuten bakken.
12. Zo maak je de dipsaus, giet 2 el sojasaus in een bakje, voeg hierbij ongeveer 1 tl rijstwijnazijn aan toe.
13. Voeg 1 tl sesamzaadjes toe en meng alles door elkaar.
14. Hak eventueel nog wat rode peper fijn en voeg dit ook aan het mengsel toe.
15. Snijd de pannenkoek in kwarten en serveer met een heerlijke dipsaus, wat gehakte koriander en chilipeper

BRON: culy.nl

