



Hobak jeon - Koreaanse pannenkoekjes met courgette

De courgette pannenkoekjes heten in het Koreaans hobak jeon of hobak buchim of hobak buchimgae, er zijn nog al wat opties en vormen een leuk bijgerecht tijdens een diner, maar doen het ook prima als snack of lunch- afhankelijk van hoeveel trek je hebt en hoeveel stuks je maakt.

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor 10 kleine pannenkoekjes

-  1 courgette, julienne gesneden (in dunne reepjes)
-  85 g bloem
-  snuf zout
-  1 ei
-  1 tl doenjang
-  100 ml koud water
-  versgemalen peper
-  zonnebloemolie om in te bakken

voor de dipsaus

-  1 tl suiker
-  3 el sojasaus
-  3 el zwarte azijn*
-  1 el water
-  1 tl geroosterde sesamzaadjes
-  Optioneel: fijngehakte rode chili



MATERIAAL: garde, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met de dipsaus.
2. Meng alle ingrediënten door elkaar en zet apart.
3. Zet een koekenpan op hoog vuur.
4. Voeg een scheut zonnebloemolie toe en laat goed heet worden.
5. Doe de bloem met wat zout in een grote kom.
6. Kluts in een klein kommetje het ei en de doenjang los.
7. Voeg koud water en het geklutste ei aan de bloem toe en roer met een garde goed door.
8. Voeg de julienne gesneden courgette toe.
9. Voeg versgemalen peper toe.
10. Het beslag dient vrij dik te zijn.
11. Lepel met behulp van 2 eetlepels beslag uit de kom en leg vier a vijf hoopjes in de koekenpan.
12. Draai het vuur middelhoog en bak in 3 minuten goudbruin.
13. Draai om en bak de andere kant goudbruin.
14. Laat uitlekken op keukenpapier.
15. Bak de rest van de pannenkoekjes.
16. Serveer de pannenkoekjes op een groot bord (of een schaal) met de dipsaus erbij.
17. Warm zijn ze het lekkerst, maar koud kan ook.

* Zwarte azijn, ook wel tiáncù genaamd, is een Chinese azijnsoort. Deze dikkere, gezoete, aromatische azijn wordt gemaakt van gefermenteerde kleefrijst en zout maar met allerlei toevoegingen zoals suiker, maltose, karamel, gember, sinaasappelschil of kruidnagel.

BRON: sesuchops.nl