



Kimchi pajeon* – pannenkoekjes met kimchi en bosui

2 PERSONEN

🕒 70 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🇰🇷 500 ml water
- 🇰🇷 250 g bloem
- 🇰🇷 100 g maïzena
- 🇰🇷 1 ½ tl zout
- 🇰🇷 3 el arachideolie + olie voor het bakken
- 🇰🇷 1 ei
- 🇰🇷 10 el kimchi dingesneden en uitgelekt
- 🇰🇷 4 el bosui fijngesneden

voor de saus

- 🇰🇷 3 el sojasaus
- 🇰🇷 1 el rijstazijn
- 🇰🇷 1 tl sesamololie
- 🇰🇷 2 el bosui fijngesneden
- 🇰🇷 2 el sesamzaad geroosterd

MATERIAAL: garde of mixer

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het water met een garde of mixer met de bloem, de maïzena, het zout, de olie en het ei.
2. Laat het beslag 1 uur rusten.
3. Verhit in een middelgrote koekenpan een flinke scheut olie.
4. Schenk 1 middelgrote pollepel beslag in de pan, wacht 1-2 minuten.
5. Verdeel wat kimchi over de ene helft van de pannenkoek en wat bosui over de andere helft.
6. Klap, zodra die onderkant stevig is, de pannenkoek voorzichtig dubbel.
7. Bak de buitenkant krokant in 3-4 minuten en draai de dubbelgeklapte, gevulde pannenkoek voorzichtig om.
8. Bak ook de andere kant goudbruin.
9. Herhaal met de rest van het beslag en ingrediënten.
10. Meng de sojasaus met de rijstazijn, 1 el water en sesamololie en roer goed door.
11. Bestrooi met de bosui en het sesamzaad.
12. Snijd de pajeons in stukken en serveer ze met de dipsaus als hapje.

* Pa betekent bosui en jeon pannenkoek. De Yokiyo-versie is dubbelgeklapt, met krokante buitenkant en zachte vulling.

BRON: deliciousmagazine.nl

