



Koreaanse keuken

Kimchijeon - Koreaanse kimchi pancake

Maak eens een Koreaanse kimchi pancake. Makkelijk, snel en weer eens wat anders dan een boterham of stampotje. Dipsaus erbij en het is net alsof je in een tof Koreaans eethuisje op bezoek bent. Zo'n kimchi pancake is lekker als lunch, borrelhap of, met een salade en/of dumplings erbij, als diner.

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g kimchi
-  1½ el kimchi vocht
-  1 lente-ui, grof gehakt
-  1 eidooier
-  70 g bloem
-  1 el maïzena
-  ½ tl bakpoeder
-  snufje zout
-  1 el zonnebloemolie + extra voor het bakken

voor de dipsaus

-  6 el sojasaus
-  2 tl rijstazijn
-  1 tl sesamzaadjes

MATERIAAL: pan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de bloem, maïzena, bakpoeder en het zout in een kom.
2. Meng de zonnebloemolie en de eidooier erdoorheen.
3. Voeg ook 4 el koud water toe.
4. Als het goed is, heb je nu een dik beslag.
5. Hak de kimchi grof en meng 'm door het beslag, samen met het vocht en de lente-ui.
6. Zorg dat alle ingrediënten goed zijn gemengd.
7. Verhit een scheut zonnebloemolie in een pan met antiaanbaklaag op medium-hoog vuur.
8. Voeg het beslag voor de kimchi pannenkoek toe aan de pan en verdeel het met een spatel.
9. Laat de pannenkoek een paar minuten bakken tot deze aan één kant goudbruin is, en draai dan voorzichtig om.
10. Laat aan de andere kant bakken tot de pannenkoek gaar en crispy is.
11. Roer alle ingrediënten voor de dipsaus door elkaar in een kommetje.
12. Snijd de kimchi pannenkoek in pizzapunten en serveer met de dipsaus.

BRON: culy.nl

