



Koreaanse bosuipannenkoek

Door het bruiswater en de baksoda wordt dit beslag heel luchtig, terwijl de buitenkant heel knapperig is. Dat komt door rijstbloem, vervang die nooit door iets anders!

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de pannenkoek

-  1 ei
-  1 el doenjang*
-  60 g rijstbloem
-  60 g tarwebloem
-  ¼ tl baksoda
-  200 ml bruiswater
-  12 bosuien
-  4 el neutrale olie

voor de dipsaus

-  1 klein teentje knoflook gepeld
-  1 bosui
-  3 el Koreaanse of lichte sojasaus
-  1 el rijstazijn
-  1 tl sesamololie
-  1 tl geroosterd sesamzaad
-  1 kleine snuf suiker

MATERIAAL: 2 spatels

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom het ei en de doenjang met een garde tot je een vrij homogeen mengsel hebt, een paar klontjes zijn niet zo erg.
2. Doe de rijstbloem, tarwebloem, baksoda en het bruiswater bij het eimengsel en meng rustig door elkaar tot je een beslag heb.
3. Meng niet te lang, ook hier zijn een paar klontjes niet erg.
4. Zet het beslag in de koelkast terwijl je de rest van de ingrediënten bereidt.
5. **Echt doen!** Hoe kouder het beslag, hoe luchtiger én knapperiger de pannenkoek straks wordt.
6. Snijd de bosuien in stukken van 5 centimeter.
7. Als het wit erg dik is, snijd het dan doormidden.
8. Rasp voor de dipsaus de knoflook en snijd het bosuigroen in dunne ringen, snijd het wit in stukken van 5 centimeter en gebruik die voor de pannenkoek.
9. Meng in een kom de knoflook en het bosuigroen met de rest van de ingrediënten voor de saus en 1 el water.
10. Neem het beslag uit de koelkast of vriezer.
11. Verhit ± 2 el neutrale olie in een koekenpan op hoog vuur en bak hierin de helft van de bosui 30 tot 60 seconden.
12. Zet het vuur iets lager en voeg de helft van het beslag toe.
13. Doe dit rustig en verdeel het goed over de pan, anders 'duw' je alle bosui opzij en krijg je een groot bosui-loos stuk waar je het beslag stort.
14. Bak de pannenkoek 3-5 minuten tot de onderkant knapperig en goudbruin is.
15. Draai de pannenkoek om, dit doe je het beste met 2 spatels, maar als hij breekt is het ook niet het einde van de wereld.
16. Bak de pannenkoek nog 3-5 minuten aan de andere kant.
17. Kijk uit dat het vuur niet te hoog staat, anders verbrandt de buitenkant voordat de binnenkant gaar is.
18. Neem de pannenkoek uit de pan en laat uitlekken op een bakrooster.
19. Herhaal met de rest van de bosui en het beslag.
20. Snijd de pannenkoeken in stukken en serveer met de dipsaus.

* Doenjang is Koreaanse gefermenteerde sojabonenpasta, te koop bij de Oosterse supermarkt.

BRON: deliciousmagazine.nl

