

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Maleisische pannenkoeken - Roti Jala

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 400 g bloem
- ❖ 1 ei
- ❖ 200 ml kokosmelk
- ❖ ½ el gemalen kurkuma
- ❖ 1 tl fijn zeezout
- ❖ 300-350 ml water, voor een dun, vloeibaar beslag
- ❖ plantaardige olie, om in te bakken

Materiaal: beslagkom, garde, Roti Jala-beker, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng de bloem, het ei, de kokosmelk, kurkuma en het zout in een kom.
2. Voeg geleidelijk het water toe en klop tot een glad, dun beslag zonder klontjes.
3. Zeef het beslag eventueel om verstoppingen te voorkomen.
4. Verhit een scheutje olie in een koekenpan met antiaanbaklaag.
5. Gebruik een speciale Roti Jala-beker, of een knijpflesje met meerdere tuiten, en maak snelle, cirkelvormige bewegingen boven de pan om een netpatroon te vormen.
6. Bak de pannenkoek slechts aan één zijde op middelhoog vuur tot het beslag droog en gaar is in 1 tot 2 minuten.
7. Ze hoeven niet bruin te worden.
8. Laat de pannenkoek op een bord glijden, vouw de zijkanten naar binnen en rol hem strak op tot een rolletje.
9. Serveer warm met je favoriete Aziatische curry

* In de Maleisische keuken vind je verschillende soorten pannenkoeken en platbroden, waarvan **Roti Jala** (netpannenkoekjes), **Roti Canai** (gelaagd platbrood) en **Apam Balik** (gevulde pinda-pannenkoek) de bekendste zijn.

De populairste Maleisische pannenkoeken

- ❖ **Roti Jala:** Deze hartige 'netpannenkoekjes' danken hun naam aan de mazen van een visnet. Het beslag bevat kokosmelk en kurkuma voor een mooie gele kleur. Je giet het beslag met een speciale trechter met gaatjes in de pan en eet de opgerolde pannenkoekjes traditioneel met een milde curry.
- ❖ **Roti Canai:** Dit flinterdunne, gelaagde platbrood is ontzettend populair als ontbijt. Het deeg wordt met olie of ghee uitgerekt, gevouwen en op een bakplaat gebakken tot het krokant en luchtig is. Vaak geserveerd met dahl of curry.
- ❖ **Apam Balik:** Een dikke of dunne, dubbelgevouwen pannenkoek die als zoete snack of streetfood wordt verkocht. De vulling bestaat klassiek uit grof gemalen pinda's, suiker en romige maïs uit blik.
- ❖ **Murtabak:** Een hartige variant van de roti canai, gevuld met gekruid gehakt (kip of rundvlees), ei en gesneden uien. Het vormt een complete, stevige maaltijd.

BRON: AI

