

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Vietnamese pannenkoeken - Bánh Xèo

⌚ 80 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 150 g rijstbloem
- ❖ ½ tl kurkuma
- ❖ 125 ml kokosmelk
- ❖ 250 ml bruiswater
- ❖ 1 el vissaus
- ❖ 2 lente-uien
- ❖ 350 g buikspek gegaard
- ❖ olie om in te bakken
- ❖ 200 g taugé
- ❖ 250 g gekookte garnalen
- ❖ ½ krop sla
- ❖ 8 rijstvellen
- ❖ gemengde groene kruiden, zoals koriander, lange koriander, munt, Thaise basilicum
- ❖ nước mắm chấm** dipsaus op basis van vissaus, limoen, suiker, rode peper en knoflook

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng in een kom de rijstbloem, kurkuma, kokosmelk, het bruiswater en de vissaus.
2. Roer goed tot er geen klontjes meer zijn.
3. Laat het beslag 20 minuten rusten.
4. Snijd intussen de lente-uien fijn en het buikspek in plakjes.
5. Verhit een koekenpan met dikke bodem op het vuur.
6. Voeg 1 el olie toe en vervolgens een soeplepel beslag (circa 65 gram).
7. Beweeg de pan zodat het beslag mooi over de pan verdeeld is.
8. Bak de pannenkoek circa 2 minuten.
9. Verdeel een handje taugé, wat garnalen, lente-ui en plakjes buikspek over de bovenkant.
10. Bak de pannenkoek nog 2-3 minuten tot de randen bruin kleuren en krokant worden.
11. Vouw de pannenkoek dubbel en laat uitlekken op een rooster.
12. Herhaal dit tot het beslag op is.
13. Pluk de bladeren van de sla.
14. Doop een rijstvel enkele seconden in lauw water en leg hier een gevouwen pannenkoekje, sla en kruiden op.
15. Rol het geheel op en dip rijkelijk in de nước mắm chấm.

* De Vietnamese pannenkoek heet Bánh Xèo en is een superknapperige, hartige crêpe gemaakt van rijstmeel, kokosmelk en kurkuma. De naam betekent letterlijk "sissende pannenkoek", vernoemd naar het sissende geluid dat het dunne beslag maakt wanneer het in een gloeiend hete pan wordt gegoten. Hoewel de pannenkoek knalgeel is, bevat het recept geen eieren; de kleur is volledig afkomstig van het kurkumapoeder.

Belangrijke ingrediënten

- ❖ **Het beslag:** Rijstmeel, kurkumapoeder (voor de gele kleur), kokosmelk, water en bosui.
- ❖ **De vulling:** Dunne reepjes varkensbuik of spek, gepelde garnalen en een flinke hand taugé.
- ❖ **De kruiden:** Sla (zoals kropsla of romaine), verse munt, koriander en Thaise basilicum.
- ❖ **De dipsaus (Nước Chấm):** Vissaus, limoensap, suiker, water, knoflook en fijngehakte chilipeper.

Hoe eet je het?

Je eet Bánh Xèo niet met een mes en vork, maar met je handen. Snijd of scheur een stuk van de pannenkoek af en rol dit (samen met de vulling) in een groot blad sla of een zacht stuk rijstpapier. Voeg naar smaak verse kruiden toe zoals munt, koriander en Thaise basilicum. Vervolgens dip je de rol in Nước Chấm, een iconische Vietnamese dipsaus op basis van vissaus, limoensap, suiker, knoflook en chilipeper.

BRON: AI

