



## Kimchi pancakes

met wortel-komkommersalade



30-40min



2 personen

Het gerecht van vandaag is niet alleen hartig en supervullend maar ook superlekker, creatief en Koreaans geïnspireerd: verstopt in het beslag zit namelijk pikante kimchi, bosui en gember. Vlak voor het serveren gaan de pancakes nog even de oven in voor een heerlijk laagje gesmolten kaas.

## Wat je van ons krijgt

- 150g tarwebloem <sup>1</sup>
- 1 potje kimchi van Oh Na Mi Kimchi
- 1 stukje verse gember
- 1 bosui
- 25ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1 zakje sesamololie <sup>11</sup>
- 1 wortel
- 1 minikomkommer
- 1 limoen
- 100g geraspte oude kaas <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei <sup>3</sup>
- teen knoflook
- zout en suiker
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 798kcal, vet 40.8g, koolhydraten 72.8g, eiwit 31.9g



### 1. Beslag voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Klop **100g bloem** met 200ml water, 1 ei, 1el plantaardige olie, een flinke snuf zout en 1/2tl suiker tot een glad **beslag**. Laat de **kimchi** uitlekken in een zeef en knijp er zoveel mogelijk vocht uit. Hak de **kimchi** grof. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en rasp beide fijn.



### 4. Pancakes maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg **2-3el beslag** voor **elke pancake** toe aan de pan en bak de **pancakes** 2-3min. Draai ze om en bak nog ca. 2min, tot de **pancakes** gaar en goudbruin zijn. Draai evt. het vuur lager. Bak in totaal **8 pancakes** en laat ze uitlekken op keukenpapier.



### 2. Saus maken

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Houd **1el groene bosuiringen** apart voor de garnering. Roer de **rest van de bosui**, de **kimchi**, de **helft van de gember** en de **helft van de knoflook** door het **beslag**. Meng een **saus** van de **sojasaus**, **sesamololie**, de **rest van de gember en knoflook**, 2tl lichte azijn en 1/2tl suiker.



### 5. Pancakes bakken

Leg **4 pancakes** op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi ze met de **kaas** en bedek met de **overige pancakes**. Bak de **pancakes** 2-3min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is. Draai ze een keer om, als ze te donker worden.



### 3. Komkommersalade maken

Schil de **wortel** evt. en snijd in de lengte doormidden en schuin in dunne plakjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en ook schuin in dunne plakjes. Pers de **limoen** uit. Meng het **limoensap** met 1el plantaardige olie, 2tl lichte azijn, 2tl suiker en een flinke snuf zout. Meng de **komkommer** en **wortel** met de **dressing**.



### 6. Afmaken en serveren

Verdeel de **pancakes** over borden en bestrooi met de **groene bosuiringen**. Serveer met de **komkommersalade** en geef de **saus** erbij.