



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 ¹
- 1 potje kimchi
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 bosui
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 1 wortel
- 1 komkommer
- 1 onbehandelde limoen
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- zout
- 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 797kcal, vet 41.5g, koolhydraten 73.5g, eiwit 30.0g



1. Beslag voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Klop **100g bloem** met 200ml water, 1 ei, 1el plantaardige olie, een flinke snuf zout en ½tl 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 met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. 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 **sous** van de **sojasaus**, **sesamololie**, de **rest van de gember en knoflook**, 2tl lichte azijn en ½tl 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 **sous** erbij.