



Koreaanse kimchi pancakes

met wortel-komkommersalade



30-40min



2 personen

Het gerecht van vandaag is niet alleen hartig en vullend 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 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 1 wortel
- 1 komkommer
- 1 onbehandelde limoen
- 100g jonge geraspte 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
- citruspers
- 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 801kcal, vet 43.0g, koolhydraten 73.5g, eiwit 28.1g



1. Beslag voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Meng **100g bloem**, 200ml water, 1 ei, 1el plantaardige olie, een flinke snuf zout en ½tl suiker en klop tot een glad **beslag**. Laat de **kimchi** uitlekken in een zeef en knijp er zoveel mogelijk vocht uit. Hak de **kimchi** grof. Schil de **gember** en pel de **knoflook** en rasp beide fijn.



4. Pancakes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelmatig vuur met 1el plantaardige olie. Giet 2-3el beslag in de pan voor elke **pancake**. Bak 2-4 **pancakes** tegelijkertijd en laat ze in 2-3min garen. Draai ze om en bak nog ca. 2min, tot de **pancakes** gaar en goudbruin zijn. Verlaag evt. het vuur. 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 de **sojasaus**, **sesamololie**, de **rest van de gember en knoflook**, 2tl lichte azijn en ½tl suiker tot een **sous**.



5. Pancakes afmaken

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 of schrob de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en ook schuin in dunne plakjes. Pers het **limoensap** 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.