



Chinese pannenkoekjes met rundergehakt

en paksoi met gember-komkommersalade



30-40min



2 personen

Wie ooit cong you bing heeft geproefd, weet dat deze Chinese pannenkoekjes uitblinken in smaak én eenvoud. Traditioneel worden gemaakt met bosui en bij het ontbijt gegeten, zonder extra topping. Wij bedachten een variant voor het avondeten en vullen de pannenkoekjes met een smakelijk gehaktmengsel en een salade met een Aziatisch tintje.

Wat je van ons krijgt

- 20g verse knoflookbieslook
- 2 pakjes tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 stukje verse gember
- 1 minikomkommer
- 1 paksoi
- 1x rundergehakt
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 2 sachets sriracha
- 1 sachet sesamolie ¹¹
- 3 zakjes zoete chilisaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan of wok met deksel
- fijne keukenrasp
- garde
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1067kcal, vet 35.8g, koolhydraten 135.9g, eiwit 44.5g



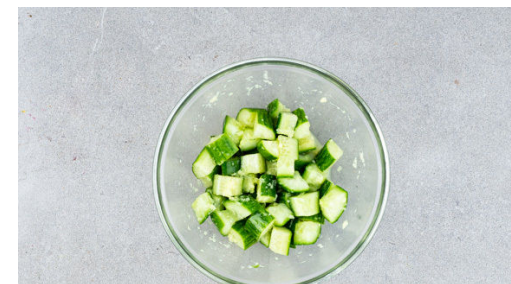
1. Beslag maken

Snijd de **knoflookbieslook** in dunne ringetjes. Klop de **bloem** met 550ml water glad. Roer er dan een snuf zout en peper, de **bieslook**, **2tl bakpoeder** en 1-2el olie door.



2. Pannenkoeken bakken

Verhit 1el olie in middelgrote koekenpan op hoog vuur. Voeg genoeg **beslag** toe om de bodem van de pan met een dunne laag te bedekken. Bak **elke pannenkoek** 2min per zijde. Bak door tot het **beslag** op is en voeg desnoods meer olie toe. Het beslag is genoeg voor **6 pannenkoeken**.



3. Salade maken

Schil de **gember** en rasp er ca. **1/2tl** van fijn. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren en dan in vingerdikke blokjes. Meng de **komkommer** en **geraspte gember** in een kom met 1/4tl zout, 1el azijn en 1/4tl suiker.



4. Paksoi snijden

Snijd de **paksoi** in repen (je kunt de stevige onderkant het beste eerst wegsnijden).



5. Vlees bakken

Verhit 1tl olie in een wok of grote koekenpan op hoog vuur. Voeg het **gehakt**, de **paksoi**, **sojasaus** en de **helft van de sriracha** toe en schep om. Bak 5-6min tot het **gehakt** gaar en bruin is. Is er nog water in de pan? Bak het vlees nog 1-2min langer. Breng het **gehakt** op smaak met **sesamolie** en evt. meer **sriracha**.



6. Pannenkoeken vullen

Vul elke **pannenkoek** met het **gehaktmengsel** en rol dan op, net zoals een sigaar. Serveer met de **salade** en geef de **chilisaus** erbij om de **pannenkoekjes** in te dippen.