



Chinese pannenkoekjes met gehakt

met paksoi en komkommersalade



30-40min



2 personen

Wie ooit cong you bing heeft geproefd, weet dat deze Chinese pannenkoekjes uitblinken in smaak én eenvoud. Traditioneel worden ze 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

- 10g verse knoflookbieslook
- 2 pakjes tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 stukje verse gember
- 1 minikomkommer
- 1 paksoi
- 1x rundergehakt
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 2 zakjes sriracha
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 50ml zoete chilisaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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 1082kcal, vet 40.1g, koolhydraten 134.0g, eiwit 46.7g



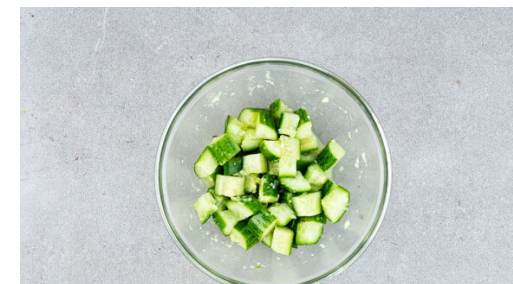
1. Beslag maken

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 een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Bak ca. **6 dunne pannenkoeken** van het beslag. Voeg telkens genoeg **beslag** toe om de bodem van de pan met een dunne laag te bedekken. Bak **elke pannenkoek** ca. 2min per zijde. Bak door tot het **beslag** op is en voeg indien nodig tussendoor wat olie toe.



3. Salade maken

Schil en rasp de **gember** fijn. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in blokjes. Meng met **1/2tl gember**, 1el azijn en een flinke snuf zout en suiker.



4. Paksoi snijden

Verwijder de stronk en snijd de **paksoi** in dunne reepjes.



5. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg het **gehakt**, de **paksoi**, de **sojasaus** en de **helft van de sriracha** toe en bak 5-6min, tot het **gehakt** bruin en rul is en al het vocht verdampt is. Breng op smaak met de **sesamololie** en **meer sriracha naar smaak**.



6. Pannenkoeken vullen

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