



Japanse hartige pannenkoek



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

100 gram bloem
1 ei
125 ml kippenbouillon (koud)
250 gram chinese kool (fijngesneden)
100 gram gepelde scampi's (of tijgergarnalen, in kleine stukjes gesneden)
3 lente-uitjes (in wit en groen verdeeld)
3 eetlepels arachideolie
120 gram ontbijtspek (dun gesneden)
1 stuk gember (fijngesneden)
1 bosje koriander (fijngesneden)
peper en zout

Voor de dressing:

6 eetlepels tomatenketchup
3 eetlepels worcestersaus
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel droge sherry
1 eetlepel suiker
1 theelepel mosterd
1 teentje knoflook

Bereidingswijze

- 1.** Meng alle ingrediënten voor de dressing en zet ze apart.
- 2.** Zeef de bloem in een kom. Voeg het ei en de bouillon toe en roer goed. Breng op smaak met peper en zout.



- 3.** Voeg de fijngesneden Chinese kool en de stukjes garnaal toe. Snij de witte stukken van de lente-uitjes fijn en voeg ze eveneens toe aan het beslag.
- 4.** Verhit de olie in een pan met antiaanbaklaag. Schep het volledige deeg in de pan en druk het plat met een spatel. Laat op een niet te hoog vuur \pm 10 minuten zachtjes garen. Leg een bord op de pannenkoek en draai deze met de pan om, zodat de pannenkoek in het bord terechtkomt.
- 5.** Leg het spek in de pan. Schuif de pannenkoek met de nog niet gebakken kant naar beneden terug in de pan en laat opnieuw \pm 5 minuten zachtjes garen.
- 6.** Leg de gare pannenkoek met de spekkant naar boven op een plank. Werk af met de fijngesneden gember, de koriander en de groene delen van de lente-uitjes (in ringen gesneden). Besprenkel met de dressing. Snij in 4 stukken en serveer.