



Pajeon (Koreaanse lente- uipannenkoek)

Krokante, hartige pannenkoek boordevol lente-ui, knapperig aan de randen en zacht van binnen. Lekker als hapje of licht voorgerecht, geserveerd met een pittig-zure dipsaus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	16'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

150 gr bloem
2 el maïszetmeel
1 ei
250 ml koud water
1 kl zout
2 bosjes lente-ui, in stukjes van 4 cm

100 gr garnalen, gepeld en grof gehakt

3 el zonnebloemolie

Voor de dipsaus:

3 el sojasaus

1 el rijstazijn

1 kl gochugaru (Koreaans chilivlokken)

1 kl sesamzaadjes

Bereidingswijze

1. Meng de bloem, het maïszetmeel, het zout, het ei en het koude water in een kom en klop tot een glad, lopend beslag.
2. Roer de stukjes lente-ui en de gehakte garnalen door het beslag.
3. Verhit 1,5 el zonnebloemolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
4. Giet de helft van het beslag in de pan en spreid het uit tot een egale schijf van ongeveer 20 cm doorsnede.
5. Bak de pannenkoek 4 tot 5 minuten tot de onderkant goudbruin en krokant is.
6. Keer de pannenkoek voorzichtig om en bak nog 3 minuten tot ook de tweede kant goudbruin is.
7. Haal de pannenkoek uit de pan en houd hem warm. Verhit de resterende 1,5 el olie en bak op dezelfde manier een tweede pannenkoek met de rest van het beslag.
8. Meng ondertussen de sojasaus, de rijstazijn, de gochugaru en de sesamzaadjes in een klein kommetje tot een gladde dipsaus.
9. Snijd de pannenkoeken in punten en serveer warm met de dipsaus.

Tip

Gebruik ijskoud water voor een lichter en krokanter beslag. Hoe kouder het beslag, hoe minder gluten er worden geactiveerd en hoe knapperiger het eindresultaat.

Lekker met

Serveer als hapje bij een borrel of als licht voorgerecht.

Dranktip

Een glas makgeolli (Koreaans rijstwijn) past traditioneel uitstekend bij pajeon. Als alternatief is een frisse Aziatische lager zoals Hite of OB ook een goede keuze.

Ontdek meer recepten op kookpot.be