

Vegan pannenkoeken met koolsalade van venkel

totale tijd **70 min.** 40 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd 60 min. wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de pannenkoeken:

70 g	aquafaba uit de koeling
10 g	poedersuiker
10 g	aardappelzetmeel
600 g	tarwebloem
14 g	bakpoeder
10 g	natriumbicarbonaat of baking soda
700 ml	ongezoete sojamelk
20 ml	appelciderazijn
50 ml	raapzaadolie

Voor de koolsalade:

300 g	venkel (1 knol met bladeren), fijngehakt
500 g	witte kool, fijngehakt
5 g	bruine suiker
400 g	sinaasappel
100 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
2 g	versgemalen zwarte peper
20 g	zonnebloem of pompoenpitten

Extra:

roze grapefruit

VOORBEREIDING

Stap 1

Klop de gekoelde aquafaba ten minste 5 minuten lang met een garde tot er zich stijve pieken vormen. Voeg de poedersuiker toe en klop 1 minuut. Voeg het aardappelzetmeel toe en klop nog 1 minuut.

Stap 2

Meng bloem, bakpoeder en natriumbicarbonaat of baking soda in een kom. Meng de sojamelk met de appelciderazijn en giet dit samen met de olie in de kom. Meng alle ingrediënten grondig tot een geheel. Spatel voorzichtig de helft van de geklopte aquafaba erdoor en voeg daarna de andere helft toe.

Stap 3

Lepel het beslag (circa 100 g per pannenkoek) in een droge, voorverwarmde pan en bak de pannenkoek in circa 3-4 minuten aan beide kanten goudbruin.

Stap 4

Scheid de venkelbladeren voor later gebruik. Kneed de venkel en kool samen met de suiker en het zout in een kom. Was 1 sinaasappel met heet water, dep droog en rasp wat van de schil. Snijd alle sinaasappels doormidden en pers het sap bij het koolmengsel. Voeg Kikkoman Sojasaus toe en breng op smaak met peper. Meng goed, dek af en laat 1 uur staan.

Stap 5

Rooster de zonnebloempitten in een droge pan en laat op een bord afkoelen.

Stap 6

Verwijder indien nodig het overtollige vocht uit de koolsalade.

Stap 7

Schil de grapefruit tot het vruchtvlees en verwijder de membranen.

Stap 8

Beleg 2-3 pannenkoeken afwisselend met de koolsalade en grapefruit en stapel ze op elkaar. Garneer met de fijngehakte venkelbladeren.