

Kimchi pannenkoeken

totale tijd **20 min.** 10 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1696 kJ / 386 kcal

Vetten: **19,4 g** Eiwitten: **15,6 g**
Koolhydraten: **38,4 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

Voor het pannenkoekenbeslag

- 100 g** Chinese kool (4-5 blaadjes)
 - 1** ui
 - 6** gepelde garnalen
 - 60 g** gewone bloem
 - 20 g** aardappelzetmeel (of maïszetmeel)
 - 90 g** water
 - 2 eetlepels** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
 - 2 eetlepels** Kikkoman Geroosterde Sesamolie
 - Ringetjes lente-ui indien gewenst
- #### Voor de saus
- 3 eetlepels** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
 - 1 eetlepel** Kikkoman Geroosterde Sesamolie
 - 1 eetlepel** suiker
 - 2 eetlepels** witte sesamzaadjes
 - 1 eetlepel** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor het pannenkoekenbeslag: was de Chinese kool, dep deze droog en hak het in grove stukken. Pel de ui en snij het in dunne stukjes. Snijd de garnalen in tweeën of in drieën, afhankelijk van hun grootte.

Stap 2

Doe het meel en het aardappelzetmeel in een kom, voeg geleidelijk zo'n 90 ml water toe en klop het tot een glad beslag om klonten te vermijden.

Stap 3

Voeg de [Kikkoman Kimchi Chilisaus](#) toe en roer alles goed door elkaar. Voeg de overige ingrediënten (behalve de sesamolie) voor het pannenkoekenbeslag toe en meng ze.

Stap 4

Doe de sesamolie in een koekenpan, verwarm het op een hoog vuur en bak de pannenkoeken. Bak ze eerst aan één kant tot deze krokant is, draai ze dan om en bak de andere kant op dezelfde manier.

Stap 5

Besprenkel de pannenkoeken met een beetje sesamolie en laat ze bakken tot ze krokant zijn. Garneer indien gewenst met wat ringetjes lente-ui.

Stap 6

Voor de saus: meng alle ingrediënten en serveer het met de pannenkoeken.