

MARLEY SPOON



Broccoli-kimchi pannenkoekjes

met wortelslaw en gemberdressing



30-40min



2 personen

Okonomiyaki is een moeilijk uit te spreken woord voor een recept dat zo ontzettend makkelijk is. Denk aan fritters; kleine hartige pannenkoekjes maar dan met een Aziatische twist dankzij Oh Na Mi's vegetarische kimchi. Veggies? Jazeker, de pittige gefermenteerde kool wordt volledig via een origineel vegetarisch recept bereid. Met een topping van kleurige slaw maak je van dit prachtige pannenkoekje een avontuurlijke hap.

Wat je van ons krijgt

- tarwebloem ¹
- Oh Na Mi kimchi
- bosui
- zakje sesamolie ¹¹
- limoen
- taugé
- Thaise basilicum
- sojasaus ^{1,6}
- verse gember
- peer
- paarse wortel
- broccoli

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- plantaardige olie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- staafmixer
- weegschaal

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Elk portie bloem absorbeert een andere hoeveelheid water. Daarom geven we hier een schatting. Bak eerst 1 pannenkoekje en voeg evt. meer water aan het beslag toe.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Groenten voorbereiden

Hak de **broccoli** heel fijn zodat je 300g broccoli hebt; je kunt eventueel een staafmixer met hakbakje, blender of keukenrasp gebruiken. Hak de **kimchi** fijn. Snijd de **bosuien** in ringen en houd het **witte** van het **groene deel** gescheiden. Doe de **broccoli**, **kimchi** en **witte deel van de bosui** in een kom.



4. Pannekoekjes bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan. Schep **3 hoopjes beslag** van ca. 2el per hoopje in de pan, druk iets aan met een spatel en bak de **pannenkoekjes** 3min aan elke kant goudbruin en gaar. Bak zo **8-12 pannekoekjes** tot het **beslag** op is. Evt. kun je twee koekenpannen gebruiken.



2. Beslag maken

Meng in een 2e kom de **tarwebloem** met een snuf zout en peper. Voeg er dan 1 ei en beetje bij beetje 200ml water toe. Roer tot een glad **beslag** dat lijkt op een dik pannenkoekenbeslag. Roer de **groenten** erdoor. Voeg voor een **dunner beslag** nog 50-100ml extra water toe. Laat het **beslag** rusten tot stap 4 (**zie kooktip, links**).



5. Salade maken

Rasp intussen de **peer** en de **wortel** grof tot op de kern. Pluk de blaadjes van de **Thaise basilicum**. Meng de **geraspte groenten** met de **taugé**, **3/4 van de Thaise basilicum** en **2el dressing** in een kom. Breng de **salade** op smaak met peper en zout.



3. Dressing maken

Rasp eerst de **gember** en dan de **limoenschil** boven een schaalje fijn. Pers de **limoen** uit en voeg **1-2el limoensap**, **sojasaus** en de **sesamolie** aan de **rasp** toe en roer goed door. Breng op smaak met een snufje suiker.



6. Stapeltjes maken

Serveer de **pannenkoekjes** in stapeltjes en gaarneer met de **rest van de bosui** en **rest van de Thaise basilicum**. Serveer de **salade** er bovenop. Geef de **rest van de dressing** erbij.