

Bieslookpannenkoek (buchu jeon) van Sang-Ah Yoo en Myung-Ki Min
recept: De Bijbel van de Koreaanse Keuken

Ingrediënten

200 g bloem, gezeefd
50 g aardappelzetmeel
50 g rijstmeel
½ à 1 tl zout
1 tl knoflookpoeder
1 tl bakingsoda
100 g Aziatische bieslook (buch), in stukken van 4 à 5 cm
¼ ui, in fijne halve ringen
zonnebloemolie, om in te bakken
2 el sojasaus + extra
½ el natuur- of appelazijn + extra
snufje gochugaru

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding

1 Meng in een ruime kom de bloem, het aardappelzetmeel, rijstmeel, zout, knoflookpoeder, de bakingsoda en 450 milliliter water tot een glad beslag. Voeg de buchu en de ui toe en meng goed. Het klopt dat je heel veel groen ziet en weinig beslag.

2 Verhit wat zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Stort het beslag in de pan en verdeel het met een spatel zo dun en gelijkmatig mogelijk over de bodem van de pan. Bak 3 minuten en blijf goed aandrukken zodat de pannenkoek krokant bakt.*

3 Draai de pannenkoek om, zet het vuur iets lager en bak nog 3 minuten. De pannenkoek is klaar als hij goudgeel en krokant is. Een tikkeltje verbrand is juist lekker.

4 Laat de pannenkoek uit de pan glijden en snijd in rechthoeken. Het maakt niet uit dat sommige stukken dan ronde randjes hebben.

5 Meng in een kom de sojasaus met de azijn en 1 theelepel water. Proef of het zout en zuur genoeg is. Bestrooi met de gochugaru.

6 Serveer de pannenkoek(jes) warm met de dipsaus.

* Of bak meerdere kleine pannenkoekjes, dat kan natuurlijk ook.

N.B. Overigens kun je de buchu ook vervangen door stengels bosui of prei die je in grove stukken snijdt. Dan heb je pajeon, preipannenkoek.