

Kimchi pandekager

Samlet tid **20 min.** 10 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.696 kJ / 386 kcal

Fedt: **19,4 g** Protein: **15,6 g**
Kulhydrater: **38,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Til pandekagedejen

- 100 g** kinakål (4-5 blade)
- 1** løg
- 6** pillede rejer
- 60 g** hvedemel
- 20 g** kartoffelstivelse (eller majsstivelse)
- 90 g** vand
- 2 spsk.** [Kikkoman Krydret](#)
[Chilisauce til Kimchi](#)
- 2 spsk.** [Kikkoman Ristet](#)
[Sesamolie](#)
Forårsløg skåret i ringe,
hvis ønsket

Til saucen

- 3 spsk.** [Ponzu](#) - en blanding af
[sojasauce](#), [eddike](#) og
[citronaromaer](#)
- 1 spsk.** [Kikkoman Ristet](#)
[Sesamolie](#)
- 1 spsk.** sukker
- 2 spsk.** hvide sesamfrø
- 1 spsk.** [Kikkoman Naturligt](#)
[Brygget Sojasauce](#)

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Til pandekagedejen vaskes kinakålen, det tørres og hakkes groft. Løget skrælles og skæres i tynde skiver. Skær rejerne i halve eller tredjedele alt afhængigt af deres størrelse.

Step 2

Kom hvedemel og kartoffelstivelse i en skål, tilsæt gradvist ca. 90 ml vand, og pisk til en jævn masse, så der ikke dannes klumper.

Step 3

Tilsæt [Kikkoman Kimchi Chilisauce](#), og rør rundt for at blande det sammen. Tilsæt de resterende ingredienser (undtagen sesamolien) til pandekagedejen, og rør det hele sammen.

Step 4

Hæld sesamolien i en stegepande ved høj varme og steg pandekagerne. Steg først den ene side, indtil den er sprød, vend den derefter og steg den anden side på samme måde.

Step 5

Dryp til sidst med lidt sesamolie, og steg dem, indtil de er sprøde. Pynt evt. med nogle forårsløgsringe.

Step 6

Til saucen blandes alle ingredienserne og serveres sammen med pandekagerne.