



## Pajeon (Koreaanse lente- uipannenkoek)

*Krokante hartige pannenkoek boordevol lente-ui, knapperig aan de randen. Lekker met een pittig-zure dipsaus.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

150 gr bloem  
2 el maïszetmeel  
1 ei  
25 cl koud water  
1 kl zout  
2 bosjes lente-ui (in stukken)

100 gr garnalen (gepeld, klein gesneden)

3 el zonnebloemolie

voor de dip: 3 el sojasaus

1 el rijstazijn

1 kl gochugaru

1 kl sesamzaadjes

## Bereidingswijze

---

1. Klop de bloem, het maïszetmeel, het ei, water en zout tot een glad, lopend beslag.
2. Roer de lente-ui en de garnalen erdoor.
3. Verhit 1,5 el olie in een pan op middelhoog vuur en giet de helft van het beslag erin, mooi uitgespreid.
4. Bak 4 à 5 minuten tot de onderkant goudbruin en krokant is, keer om en bak nog 3 minuten.
5. Herhaal met de rest van het beslag en de olie.
6. Meng alle dip-ingredienten en serveer erbij. Snijd de pannenkoek in punten.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)