



## Jianbing, hartige Chinese ontbijtcrêpe

*Een dunne Chinese crêpe met een gebakken ei, pittige saus, verse kruiden en een knapperig cracker-vel binnenin, opgerold als straatontbijt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 150 g bloem
- 50 g volkorenmeel
- 1 el maïszetmeel
- 400 ml water
- 1/2 tl vijfkruidenpoeder
- 1/2 tl zout
- 4 eieren
- 4 el hoisinsaus
- 2 el chilisaus (sriracha)

4 knapperige crackers of stukken kroepoek

4 lente-uitjes, fijngesneden

handvol koriander, gehakt

2 el sesamzaadjes

plantaardige olie

## Bereidingswijze

---

1. Klop de bloem, het volkorenmeel, maiszetmeel, water, vijfkruidenpoeder en zout tot een dun, glad beslag.
2. Verhit een grote antikleefpan op middelhoog vuur en bestrijk met een dun laagje olie. Giet een pollepel beslag in de pan en draai rond tot een dunne crêpe.
3. Breek een ei op de crêpe en strijk het uit over het oppervlak. Bestrooi met sesamzaadjes, lente-uitjes en koriander.
4. Zodra het ei net gestold is, draai de crêpe om. Bestrijk de bovenkant met hoisin- en chilisaus.
5. Leg een cracker in het midden, vouw de zijkant naar binnen en klap de crêpe dubbel over de cracker.
6. Bak nog 1 minuut, snijd doormidden en serveer warm.

---

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