



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
15'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

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

4 knapperige crackers
4 lente-uitjes, fijngesneden
1 handvol verse koriander, grof gehakt
2 el sesamzaadjes
plantaardige olie

Bereidingswijze

1. Klop de bloem, het volkorenmeel, het maïszetmeel, het water, het vijfkruidenpoeder en het zout tot een dun, glad beslag. Laat het beslag 10 minuten rusten.
2. Verhit een grote antikleefpan op middelhoog vuur en bestrijk de bodem met een dun laagje olie.
3. Giet een pollepel beslag in de pan en draai de pan rond zodat het beslag uitloopt tot een dunne, gelijkmatige crêpe.
4. Breek een ei op de crêpe en strijk het voorzichtig uit over het hele oppervlak. Bestrooi met sesamzaadjes, lente-ui en koriander.
5. Zodra het ei net gestold is, draai de crêpe om met een brede spatel. Bestrijk de bovenkant royaal met hoisinsaus en chilisaus.
6. Leg een cracker in het midden van de crêpe. Vouw de linker- en rechterkant naar binnen en klap de crêpe vervolgens dubbel over de cracker zodat je een compact pakketje krijgt.
7. Bak nog 1 minuut aan beide kanten zodat de saus licht karamelliseert. Snijd de jianbing doormidden en serveer onmiddellijk.

Tip

Zorg dat het beslag echt dun uitgestreken is, anders wordt de crêpe te taai. Gebruik bij voorkeur een platte pannenkoekpan voor het beste resultaat. Laat de crackers pas op het laatste moment in de pan voor maximale knapperigheid.

Lekker met

Serveer met een kommetje miso-soep of een lichte groentebouillon als ontbijtgerecht.

Dranktip

Combineer met een glas vers gezette Chinese groene thee zoals longjing.

Ontdek meer recepten op kookpot.be