



Banh xeo, krokante Vietnamese pannenkoek

Knapperige, goudgele pannenkoek van rijstmeel en kurkuma, gevuld met garnalen, varkensvlees en taugé. Je scheurt stukjes af en wikkelt ze in slablad met verse kruiden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 200 gr rijstmeel
- 1 tl kurkumapoeder
- 300 ml kokosmelk
- 150 ml water
- 200 gr garnalen, gepeld
- 200 gr varkensbuik of varkensfilet in dunne reepjes

200 gr taugé
2 lente-uitjes in ringetjes
1 krop kropsla
1 handvol verse munt en koriander
4 el vissaus
2 el suiker
1 limoen
4 el zonnebloemolie

Bereidingswijze

1. Klop het rijstmeel met de kurkuma, de kokosmelk en het water tot een glad, dun beslag en laat 20 minuten rusten.
2. Roer voor de dipsaus de vissaus met de suiker, het limoensap en 3 eetlepels water tot de suiker is opgelost.
3. Verhit een lepel olie in een antikleefpan en bak enkele reepjes varkensvlees en een handvol garnalen tot ze gaar zijn.
4. Schenk een dun laagje beslag over het vlees en de garnalen en draai de pan rond zodat de bodem bedekt is.
5. Strooi wat taugé en lente-ui op de ene helft en laat de pannenkoek op middelhoog vuur bakken tot de randen krokant en goudbruin zijn.
6. Vouw de pannenkoek dubbel en schuif hem op een bord, herhaal met de rest van het beslag en de vulling.
7. Zet de slablaadjes en de verse kruiden op tafel.
8. Scheur stukjes pannenkoek af, wikkel ze samen met sla en kruiden in en dip ze in de vissaus.

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