

INGREDIËNTEN

VOOR 4 OF 6 STUKS

- 200 g witte bloem (+ extra)
- 150 ml heet water
- ¼ tl grof zeezout (= 2 gram)
- 4 lente-uien
- neutrale olie (bijv. rijstolie) om in te bakken

Voor erbij:

- zoet-pittige chilijam (sambal do Brazil)
- zoet-zoute sojatopping (bijv. van Saitaku)
- sambal

En verder:

- vijzel
- deegroller
- koekenpan van ca. 28 cm doorsnede

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 10 minuten

Bereiden: ca. 20 minuten

Totale tijd: 45 minuten

BEREIDING

Maak het deeg: meng de bloem met het hete water. Dit kun je doen in een keukenmachine met een deeghaak, of met de mixer met deeghaken. Met de hand kan ook, al zal je het water dan minder heet kunnen maken. Kneed tot al het vocht is opgenomen en je een goed samenhangende deegbal hebt. Dek de kom af met een douchemuts of plasticfolie en laat het deeg minimaal 20 minuten rusten.

Maak de lente-ui schoon. Snijd het (holle) groen in de lengte in repen en vervolgens in stukjes. Hak het wit fijn en doe dit samen met het grof zeezout in de vijzel. Het zeezout zorgt ervoor dat je de lente-ui wat makkelijker kunt fijnmaken. Je kunt hiervoor ook het messenbakje van de staafmixer gebruiken, maar meng het dan met fijn zout.

Neem het deeg uit de kom en vorm een rol die je in vier (of zes) stukken snijdt. Vorm er balletjes van.

Bestuif je werkblad met wat bloem om plakken te voorkomen. Neem een deegballetje en druk dit met vlakke hand plat. Gebruik de deegroller om tot een dunne pannenkoek uit te rollen. Draai regelmatig een kwartslag. Bestrijk dun met de gepureerde lente-ui en strooi er een deel van het groen over. Rol het deeg dan voorzichtig maar zo strak mogelijk op. Maak het wat gladder door er je handen op te leggen en een rollende beweging te maken, hierdoor wordt het deeg wat vaster. Rol nu op tot een spiraal (denk aan een kaneelbroodje). Maak zo 4 (of 6) rolletjes.

Verhit de koekenpan met een scheut olie tot deze goed warm is (niet heet, want dan verbranden de pannenkoekjes snel).

Vorm nu het eerste pannenkoekje. Druk de spiraal zo goed mogelijk plat met je vlakke hand. Gebruik dan de deegroller om hem voorzichtig zo groot mogelijk te maken. Denk aan ongeveer 20 cm doorsnede.

Bak het pannenkoekje in 2-4 minuten tot deze gaar is en bruin. Laat uitlekken op wat vellen keukenpapier.

Terwijl de eerste pannenkoek bakt, vorm je de tweede. Ga zo door met uitrollen en bakken tot alle pannenkoekjes gebakken zijn.

Serveer (lauw)warm met de chili-jam, sojadip of sambal.