

Koreaanse aubergine- bosuipannenkoek (yachaejeon)

Uit: Solo – Emma de Thouars

Koreanen blinken uit in het maken van pannenkoeken. Van bosui (pajeon) tot seafood en bosui (haemul-pajeon), of met lekker veel groente (yachaejeon).

Toen ik naar Zuid-Korea ging, maakte ik me al mijmerend klaar voor bosuipannenkoeken (mijn lievelingsvariant) op elke straathoek. Ik was een beetje in de war toen dat helemaal niet zo was, dat komt omdat je een soortgelijke pannenkoek meestal als bijgerecht in een restaurant bestelt. En dus niet los bij een kraampje. Daar kwam ik dus uiteindelijk alsnog aan mijn trekken en bestelde er één bij bijna elke maaltijd. Thuis maak ik vaak een variant met groente erdoor. Als hij goed genoeg gevuld is, kan de pannenkoek wat mij betreft prima door als avondeten. Voor extra eiwit kun je nog wat blokjes tofu (stevige of zijden, maakt niet zo veel uit) door het beslag roeren.

Eigenlijk worden deze pannenkoeken gemaakt met rijstmeel in plaats van maizena, daardoor worden ze zo knapperig. Daarvoor moet je naar de Aziatische supermarkt, en met maizena krijg je ongeveer hetzelfde effect. Mocht je rijstmeel in huis hebben, dan kun je het beslag ook maken met half rijst-, half tarwebloem.

Een yachaejeon is een fantastische bestemming voor al je groentestjes. Er gaat vaak geraspte wortel of courgette doorheen, fijngesneden kool of ui. Maar ik heb het ook weleens gemaakt met restjes geroosterde bloemkool of gekookte broccoli.

1/2 aubergine
zonnebloemolie om in te bakken
1 grote bosui of 2 kleintjes
1 ei
40 gram maizena
40 gram tarwebloem
zout

Smakelijk!
met Petra Possel

Dipsaus:

2 eetl. lichte sojasaus

2 eetl. rijstazijn

optioneel voor in dipsaus: geroosterd sesamzaad, bosui in ringen, geraspte knoflook, drup sesamololie

Snijd de aubergine in lucifers. Voeg royaal olie toe aan een koekenpan en bak daarin de aubergine in zo'n 10 minuten gaar en bruin. De reepjes mogen echt mooi bruin zijn, als de aubergine dun is gesneden wordt dat bijna een beetje spekkig.

Snijd intussen de bosui in ringen en meng in een kom met het ei, de maizena, tarwebloem, 50 milliliter water en een snuf zout. Giet het beslag bij de aubergine in de pan en bak de pannenkoek aan beide kanten goudbruin en knapperig. Zeker wel 5 minuten op hoog vuur, hij mag goed kleuren. Laat uitlekken op een bakrooster als je dat hebt, en anders op keukenpapier.

Meng voor de dipsaus de sojasaus en rijstazijn met eventueel andere ingrediënten waar je zin in hebt. Snijd de pannenkoek in punten en serveer met de dipsaus.