

Vietnamese pizza (variatie op bánh tráng nướng)

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:

1 rond rijstvel (22 cm)
1 ei, losgeklopt
90 g tonijn uit blik, liefst in olie, uitgelekt (of iets anders wat je over het rijstvel kunt verdelen)
sriracha
Kewpie (Japanse mayonaise), ter garnering
1 el fijngesneden lente-ui, ter garnering

Bereiding:

Rijstvel bakken – Verhit een koekenpan met anti-aanbaklaag op halfhoog vuur. Bak het rijstvel 1 minuut tot het knapperig wordt (je ziet witte vlekken verschijnen). Mocht het vel omkrullen, druk het dan met een spatel (of steelpannetje) zo plat mogelijk, maar maak je er niet al te druk over, want er komt toch van alles bovenop.

Schenk het losgeklopte ei langzaam in het midden van het rijstvel; duw het met een rubberen spatel terug als het van het vel dreigt te lopen. Verdeel het stollende ei als pizzasaus over het rijstvel maar laat de rand van het rijstvel vrij. Het hoeft allemaal niet heel precies; het is niet erg als er een beetje ei in de pan terechtkomt!

Draai het vuur wat lager. Verdeel de tonijn over het rijstvel en bak de Vietnamese pizza 2 minuten tot het ei gestold en het rijstvel krokant is.

Serveren – Leg de pizza op een snijplank. Snijd hem in punten en garneer met de sriracha, mayonaise en lente-ui. Eet hem direct op, nu de bodem nog krokant is!