

BAN ZHEO

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen

- 200 gram rijstbloem
- ½ tl zout
- 1 tl geelwortel (kurkuma)
- Blik kokosmelk van 400 ml

Saus

- 0.4 dl limoensap
- 1 ½ el geroosterde sesamolie
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 el rijstwijn azijn
- 1 el zoete ketjapsaus (ketjap manis)
- 2 tl geraspte verse gember
- 1 rode chilipeper, fijngehakt
- 1 teen knoflook
- ½ tl zout

Vulling

- 1 grote wortel, geschraapt
- 1 daikon, geschild
- 4 bosuien
- 1 groene chilipeper
- 80 gr peultjes
- 15 gr koriander
- 15 gr thaise basilicum
- 15 gr munt
- 100 gr taugé
- 100 enokipaddenstoelen

- Doe rijstbloem, ei, zout en geelwortel in een kom. Voeg al kloppende geleidelijk de kokosmelk toe, klof tot een "slagroomachtig" beslag
- Klof voor de saus alle ingrediënten door elkaar en voeg evt naar smaak nog wat chilipeper toe
- Schaaf de wortel in dunne plakken
- Snij de bosui in ringen
- Snij de chilipeper en peultjes in luciferreepjes
- Pluk de blaadjes van de kruiden
- Verhit een antiaanbak pan niet al te heet en voeg wat olie toe
- Giet een kwart van het beslag in de pan, zwenk de pan om de hele bodem te bedekken. Keer de pannenkoek zodra de onderkant goudbruin is en bak ook deze kant bruin
- Bak er zo nog drie
- Leg op elk bord een hete pannenkoek, verdeel de groenten en de kruiden over een helft.
- Sprenkel wat saus over de groenten, klap de pannenkoek dicht en druppel er nog wat saus overheen.
- Dien op met de rest van de saus erbij

Begeleidende wijn:

Domaine Bott-Geyl Pinot Blanc Béblenheim

Een van de basiscuves is de Pinot Blanc Béblenheim. De 2 hectare wijngaarden liggen in en om het plaatsje Béblenheim met hun eigen geologie en structuur, wat de wijnen een eigen karakter geeft, met name gekenmerkt door elegantie en een mooie zuurgraad. Bleekgeel. Mineralige neus met citrusfruit. Fris zuur in de mond, goed fruitgehalte, elegant.

