

Kimchipannkakor

Total tid **20 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.696 kJ / 386 kcal

Fett: **19,4 g** Protein: **15,6 g**
Kolhydrater: **38,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

För pannkakssmeten

100 g salladskål (eller (4-5
blad)
1 lök
6 skalade räkor
60 g vanligt mjöl
20 g potatismjöl (eller
majsmjöl)
90 g vatten
2 msk [Kikkoman Kryddig
Chilisås för Kimchi](#)
2 msk [Kikkoman rostad
sesamolja](#)
Vårlöksringar om så
önskas

Till såsen

3 msk [Kikkoman Ponzu - en
Blandning av Sojasås,
ättika och citron](#)
1 msk [Kikkoman rostad
sesamolja](#)
1 msk socker
2 msk vita sesamfrön
1 msk [Kikkoman naturligt
bryggd sojasås](#)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Till pannkakssmeten, tvätta salladskålen, torka av och hacka grovt. Skala löken och skär i tunna skivor. Skär räkorna i hälften eller tredjedelar beroende på storlek.

Steg 2

Lägg mjölet och potatisstärkelsen i en skål, tillsätt gradvis ca 90 ml vatten och vispa tills det är slätt för att undvika klumpar.

Steg 3

Tillsätt [Kikkoman Kimchi chilisås](#) och blanda. Tillsätt resterande ingredienser (förutom sesamoljan) till pannkakssmeten och blanda.

Steg 4

Häll sesamoljan i en stekpanna på hög värme och stek pannkakorna. Stek först ena sidan tills den är knaprig, vänd sedan och stek den andra sidan på samma sätt.

Steg 5

Ringla till sist över lite sesamolja och stek tills det är knaprigt. Garnera med några vårlöksringar om så önskas.

Steg 6

Blanda alla ingredienser till såsen och servera med

pannkakorna.