

Naleśniki kimchi

Czas ogółem **20 min** 10 min Czas przygotowania 10 min Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.696 kJ / 386 kcal

Tłuszcz: **19,4 g** Białko: **15,6 g**
Węglowodany: **38,4 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Na ciasto naleśnikowe

100 g kapusty pekińskiej (4–5 liści)
1 cebula
6 obranych krewetek
60 g mąki pszennej
20 g skrobi ziemniaczanej (lub skrobi kukurydzianej)
90 g wody
2 łyżki Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
2 łyżki Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
Krążki dymki (opcjonalnie)

Na sos

3 łyżki Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
1 łyżka Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
1 łyżka cukru
2 łyżki ziaren białego sezamu
1 łyżka Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Aby przygotować ciasto naleśnikowe, umyj kapustę pekińską, osusz i grubo posiekaj. Obierz cebulę i pokrój w cienkie krążki. Przekrój krewetki na pół lub na trzy części, w zależności od ich wielkości.

Krok 2

Wsymp mąkę pszenną i skrobię ziemniaczaną do miski, stopniowo dodawaj ok. 90 ml wody i ubijaj na gładkie ciasto, aby uniknąć grudek.

Krok 3

Dodaj Sos z chili do kimchi Kikkoman i wymieszaj do połączenia. Dodaj pozostałe składniki ciasta naleśnikowego (oprócz oleju sezamowego) i wymieszaj.

Krok 4

Wlej olej sezamowy na patelnię ustawioną na dużym ogniu i usmaż naleśniki. Najpierw usmaż jedną stronę do chrupkości, następnie odwróć i usmaż drugą stronę w ten sam sposób.

Krok 5

Na końcu spryskaj odrobiną oleju sezamowego i smaź do chrupkości. Udekoruj krążkami dymki według upodobań.

Krok 6

Aby przygotować sos, wymieszaj wszystkie składniki i podawaj z naleśnikami.