

Chinese Pannenkoeken

Deze pannenkoeken worden traditioneel warm bij een groenten soep of geroerbakte groenten geserveerd.



Maar een gewone gemengde salade smaakt er ook heel lekker bij.

Recept voor 4 personen :

1. 1 lente uitje
2. 1 klein bakje verse taugh
3. 300 gram bloem
4. ¼ liter melk
5. 4 eieren
6. Zout naar smaak
7. Versgemalen peper
8. Scheutje soja saus
9. Boter om in te bakken

Bereiden :

- Snij het lente uitje in heel kleine ringetjes. Was en droog de taugh.
- Maak het beslag met de bloem, de eieren en het zout en peper. Doe de melk erbij en mix het goed. Doe ook een scheutje soja saus door het beslag
- Doe een beetje boter in de pan, en een soeplepel beslag.
- Bak de pannenkoek 1 minuut aan ieder kant. Tot de kant 'droog' is. Als je de pannenkoek omdraait doe je er wat lente ui en een beetje taugh over. Sla de pannenkoek dubbel en leg het op een bord.
- Bak de volgende pannenkoek tot het beslag op is.

Lekker, bijzonder en smakelijk yammie !

Met een hartelijke groet van Tienieke, bij
www.degeneeskrachtigekeuken.nl