KIKKOMAN

Pancakes Kimchi

durée totale **20 min.** **10 min.** temps de préparation **10 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.696 kJ / 386 kcal

Matières grasses: **19,4 g** Protéines: **15,6 g**
Glucides: **38,4 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Pour la pâte à pancakes

100 g	chou chinois (4-5 feuilles)
1	oignon
6	crevettes décortiquées
60 g	farine
20 g	fécule de pomme de terre (ou de maïs)
90 g	eau
2 càs	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
2 càs	Huile de sésame grillé Kikkoman
	Oignons de printemps en anneaux si désiré

Pour la sauce

3 càs	Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
1 càs	Huile de sésame grillé Kikkoman
1 càs	sucre
2 càs	graines de sésame blanc
1 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

Pour préparer la pâte à pancakes, lavez le chou chinois, séchez-le en le tamponnant, et hachez-le finement. Épluchez l'oignon et coupez-le en fines rondelles. Coupez les crevettes en deux ou en trois, en fonction de leur taille.

Étape 2

Placez la farine et la fécule de pomme de terre dans un saladier, ajoutez progressivement environ 90 ml d'eau, et fouettez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse, sans grumeaux.

Étape 3

Ajoutez la Sauce Chili au Kimchi Kikkoman et mélangez bien. Ajoutez le reste des ingrédients (sauf l'huile de sésame) dans la pâte à pancakes et mélangez bien.

Étape 4

Versez l'huile de sésame dans une poêle à frire, faites bien chauffer, et faites cuire les pancakes. Laissez-les pour qu'ils soient bien croustillants, puis retournez-les de l'autre côté et faites-les cuire de la même façon.

Étape 5

Pour finir, versez un filet d'huile de sésame, et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Garnissez avec des anneaux

d’oignons de printemps si désiré.

Étape 6

Pour la sauce, mélangez tous les ingrédients, et servez avec les pancakes.