

Oppskrift

Chijimi - heite pannekaker med spinat og ost



Chijimi er opprinnelig en koreansk rett. Dette er pannekaker som tilsettes ulike grønnsaker, for eksempel kimchi, i røren og smaksettes med det man ønsker. Ved siden av serveres en dipsaus basert på soyasaus.

Ha hvetemel, egg, salt, sesamolje og sesamfrø i en stor bolle. Rør inn vann til en klumpfri røre.

2

Tilsett shirataamako og la røren hvile i kjøleskapet, gjerne et par timer.

3

Lag sausen: Bland sammen soyasaus, eddik, sukker, sesamfrø og sesamolje. Tilsett litt tørket chili om du ønsker en sterkere saus.

4

Grovhakk kimchi og finsnitt vårløk. Vend inn i røren og stek tykke, store pannekaker i en varm stekepanne med litt sesamolje.

5

Stek i 2-3 minutter, eller til kanten blir sprø. Snu pannekaken og stek i 2 minutter til. Gjenta med resten av røren.

6

Del pannekakene i biter og server med dipsaus. Smaker også godt sammen med tangsalat.

[Se oppskrift på tangsalat her.](#)

Tips! Har du rester av kjøtt, f.eks. svin eller kylling, kan du frese et par ss i pannen før du heller i røren. Det er også fint å blande inn andre grønnsaker hvis du har rester.

Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 2x5kg Fr Enh



Omelettmix 4x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Hvetemel 300 g

Prior Egg 3 stk

Dipsaus

Salt	1 ts
Sesamolje	2 ss
Sesamfrø	2 ss
Vann	5 dl
Shiratamako (sweet rice flour)	100 g
Kimchi eller kinakål	200 g
Vårløk	150 g

Dipsaus

Soyasaus	6 ss
Riseddik	3 ss
Sukker	2 ss
Sesamfrø	2 ss
Sesamolje	3 ts
Ev. en god klype tørket chili	