

Oppskrift

The Next Handheld Hero - Jianbing



1

Bland mel, Maizena og vann i en bolle og la stå i 10 minutter.

2

For hver pannekake, pisk 1 egg med 1 ss hakket vårløk, en dæsj sesamolje, litt salt og pepper.

3

Varm opp en stekepanne med teflon el. på middels varme, ha litt olje på kjøkkenpapir og gni i bunnen av pannen. Hell i underkant av 1 dl av røren og stek i 2-4 minutter, til toppen «satt». Flipp pannekaken, hell i egget som er pisket og fordel utover. Når egget er «satt» snu raskt i 10 sekunder og ha på fjøl eller tallerken.

4

Bland ingredienser til saus og fyll Jianbing med godsaker og saus.

Server i rull eller rull delt i biter.

Produkter i denne oppskriften

Pizzaskinke Kokt Strimlet 1,5kg Pk



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Pannekakerøre

Hvetemel	1 dl
Maizena	2 ss
Vann	2 dl
Olje til steking	

Omelett

Prior Egg	4 stk
Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Sesamolje	1 ts
Vårløk, finhakket	4 stk

Fyll med skinke

Gilde Pizzaskinke	200 g
Agurk i staver	0,5 stk
Rødkål, finsnippet	100 g

Pannekakerøre

Omelett

Fyll med skinke

Saus (skinkevariant)

Fyll med kylling

Saus (kyllingvariant)

Vårløk, finhakket

2 stk

Saus (skinkevariant)

Soyasaus

2 ss

Riseddik

1 ts

Sweet chilisau

1 ts

Fyll med kylling

Prior Kylling salatkjøtt

200 g

Hjertesalat, strimlet

1 stk

Agurk i staver

0,5 stk

Bønnespirer

1 neve

Vårløk, finhakket

2 stk

Koriander

Saus (kyllingvariant)

Sweet bean sauce

Hot bean sauce