

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Kookplaat

Ingrediënten Chili en korianderdip

- 500 gr rundergehakt
- ½ ui
- 1 teen knoflook
- 1 el sojasaus
- 1 ei
- 2 el panko
- 1 tl zout

Ingrediënten Maïskoekjes

- ½ ui
- 1 teen knoflook
- 3 limoenblad
- 2 cm verse gember
- 1 el Thaise curry paste
- 1 el vissaus
- ½ blik kokosmelk
- ½ blik bouillon
- 1 stengel sereh
- ½ stronk paksoi
- rijst

Bereidingswijze

Dip

1. Meng de zoete chilisaus, sojasaus, vers limoensap, rasp en de fijngesneden verse koriander. Zet tot gebruik apart.
2. Snijd de bosui in fijne ringetjes en bewaar ze als garnering.

Maïskoekjes

1. Maak een pannenkoek beslag met bloem, bakpoeder, ei, melk, thai curry past en zout. Als het glad is voeg de mais, de gesnipperde limoenblad, en gesneden bosui eraan toe.
2. Verwarm een Teppan Yaki (of pan) voor op baksensor stand 4. Wacht tot het signaal klinkt.
3. Schenk een ruime scheut zonnebloemolie in de Teppan Yaki plaat en schep hier het maïskoekjes beslag in. Druk de maïskoekjes plat tot ca. 5-10 mm. dik met de bolle kant van de lepel. Bak aan beide zijden in ca. 4 minuten per kant donkerbruin en gaar.
4. Haal de maïskoekjes uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier om overtollige olie te verwijderen.
5. Serveer de maïskoekjes met de chili/koriander saus en bosui.