

Koreaanse pannenkoek

- 500 gram bloem
- 2 eieren
- Krap 1 liter melk met wat water
- 1 kleine ui of preitje
- 1 niet te grote paprika (rood is het smakelijkst)
- iets sambal of een half Spaans pepertje
- 2 volle eetlepels boemboe nasigoreng
(nasikruiden uit een zakje van Conimex bijvoorbeeld)
- 200 gram gehakt
- Klein beetje zout

Maak eerst een gewoon pannenkoekbeslag door de eieren te kloppen met iets melk.

Dan verdunnen met nog wat melk.

Doe de droge bloem erbij en mix er met het zou een glad beslag van dat weer verdund wordt met nog wat melk.

Voeg hieraan het fijngehakte uitje (eventueel gebakken) en de in dunne sliertjes gesneden paprika.

Vervolgens het gehakt en de kruiden goed door het beslag mengen.

Dan op de gewone wijze de pannenkoeken in een koekenpan lichtbruin bakken.

Eten met een beetje ketjap of maggi.