Hoofdgerechten / Vietnam

Bánh Xèo-slagman

Het dunne, gouden, kurkuma-getinte rijstmeel-crêpebeslag uit Zuid-Vietnam - sissend heet in een zeer hete pan met kokosmelk gegoten om de brede, knapperige randen, met garnalen en varkensvlees gevulde pannenkoek te maken waarvan de naam 'zinderende cake' betekent.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Rijstmeel (fijngemalen, niet kleverig)
- ☐ 30 g Maïzena (bột năng / tapiocazetmeel)
- ☐ 200 g Kokosmelk, volvet (uit blik of vers)
- ☐ 200 g Koud water
- ☐ 4 g Gemalen kurkuma (bột nghệ)
- ☐ 4 g Fijn zout
- ☐ 30 g Lente-ui (lente-ui), in dunne plakjes gesneden
- ☐ 15 g Neutrale olie, voor het bakken van elke crêpe

Zo maak je het.

01 Meng in een grote mengkom het rijstmeel, maizena, kurkuma en zout. Klop eerst de droge ingrediënten door elkaar, zodat de kurkuma gelijkmatig verdeeld is; deze heeft de neiging te klonteren en zal gele strepen in de afgewerkte crêpe veroorzaken als deze niet volledig in de bloem is gedispergeerd voordat de vloeistof wordt toegevoegd. Giet de kokosmelk erbij terwijl je klopt, voeg dan het koude water toe in een gestage stroom en blijf kloppen tot het volledig glad en klontervrij is. Het beslag moet heel dun zijn – dunner dan pannenkoekbeslag, dichter bij de consistentie van slagroom. De kurkuma kleurt het beslag levendig goudgeel. Laat het beslag minimaal 30 minuten rusten, zodat het rijstmeel volledig kan hydrateren en het zetmeel kan ontspannen.

02 Roer na de rust van 30 minuten de gesneden lente-uitjes door het beslag. Het rustende beslag zal iets zijn bezonken met een dunne, waterige laag er bovenop – roer het weer door elkaar voordat je de lente-uitjes erdoor roert. De lente-uitjes worden aan het beslag toegevoegd in plaats van aan de vulling, zodat ze tijdens het koken licht knapperig worden door de hitte van de pan, waardoor een zachte alliumzoetheid en een zwakke verkoling aan de crêpe zelf worden toegevoegd. Roer vlak voordat u elke crêpe giet, omdat de lente-uitjes en het zetmeel blijven bezinken.

03 Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag van 28 cm op hoog vuur tot hij gloeiend heet is; dit is niet onderhandelbaar. Voeg de olie toe en roer om te coaten. Giet er een pollepel (ongeveer 80–100 ml) beslag in, til de pan onmiddellijk op en kantel hem in een cirkelvormige beweging zodat het beslag zich dun over het hele oppervlak verspreidt, bijna alsof je een crêpe maakt. Het beslag zou explosief moeten sissen zodra het de pan raakt; de Vietnamese naam bánh xèo verwijst letterlijk naar dat zinderende geluid. Zet het vuur middelhoog en voeg de vulling (garnalen, varkensvlees, taugé) toe aan de ene helft van de crêpe. Dek af met een deksel en bak 2–3 minuten tot de randen van de crêpe goudbruin zijn en spontaan loskomen van de pan. Haal vervolgens het deksel eraf en laat nog 1 minuut koken, zodat de randen helemaal knapperig zijn. Vouw de ongevulde helft over de gevulde helft en schuif op een bord.

04 Serveer elke bánh xèo onmiddellijk zoals deze uit de pan komt. In de traditionele Zuid-Vietnamese stijl scheurt het diner stukjes van de knapperige crêpe af, wikkelt elk stuk in een groot slablad met verse kruiden (munt, perilla, Vietnamese koriander) en rolt het geheel in een bundel om in nước chấm te dippen. Het contrast tussen de knapperige, hete crêpe en de koele, verse kruiden die eromheen zijn gewikkeld, is het bepalende genot van het gerecht. De crêpe wordt binnen 2 minuten na het vouwen zachter; bánh xèo kan niet worden vastgehouden; het moet worden gegeten zodra het wordt gemaakt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / banh-xeo-batter