

Kimchijeon
Korejská kimčchi palačinka

Na 2 porce

Na kimčchi palačinku:

250 g uleželého fermentovaného kimčchi
2 vejce – vegan varianta v tipu v receptu
2 lžíce sojové omáčky tamari
1 lžička restovaného světlého sezamu
1 lžička černého sezamu
¼ lžičky mořské soli
čerstvě mletý pepř
1 lžička praženého sezamového oleje
1 lžíce (rýžového) oleje + olej na smažení palačinek
cca **90 g** mouky (špaldové, pohankové, rýžové...)
1 jarní cibulka

Na pikantní omáčku:

3 lžíce švestkového vína
2 lžíce javorového sirupu
½ lžičky chilli vloček
½ lžičky praženého sezamového oleje
4 lžíce sojové omáčky tamari
1 lžička restovaného světlého sezamu

Postup:

Nejprve si připravte těsto a nechte ho ideálně přes noc odpočinout v lednici. Nebo mu dejte alespoň hodinku venku v kuchyni na stole. Palačinky z odleželého těsta jsou vždycky chutnější!

1. Nasekejte kimčchi nadrobno a dejte ho do misky, přidejte vejce a promíchejte spolu se sojovou omáčkou, semínky, oleji, solí a pepřem.

TIP: Pokud nejíte vejce použijte namísto nich jen šťávu z kimčchi, případně vodu a vytvořte palačinkové těsto bez vajec. Když necháte těsto odležet, bude se vám s ním pracovat stejně dobře jako s těstem vaječným, nemusíte se bát, že se bude palačinka trhat. Pomůže vám s tím lepek a jeho autolýza, v případě mouky bez lepku jiná lepku podobná bílkovina/ škrob.

2. Druhý den smažte palačinky/lívance z obou stran na dobře rozehřáté pánvi pokryté tenkou vrstvičkou oleje. Budou díky tuku báječně šťavnaté, křupavé a přitom vláčné.
3. Nasekejte si cibulku zešikma na jemné plátky a připravte si omáčku.
4. Rozehřejte v rendlíčku švestkové víno a nechte odpařit alkohol.

5. Přidejte javorový sirup, chilli vločky a chvíli svařujte. Pak přilijte sezamový olej a tamari. V mističce na namáčení dochutíte praženými sezamovými semínky.
6. Palačinky naporcujte nožem jako dort na osm dílků, posypejte jarní cibulkou a podávejte s teplou omáčkou.

Dobrou chuť!